

BUFFET-VORSCHLÄGE

Buffet Semplice

Crema di Pomodoro
Tomatencremesuppe

*

Mozzarella alla Caprese
Mozzarella mit Tomaten & Basilikum

Verdure alla Griglia
Gegrillte Gemüse

Vitello Tonnato
Kalbfleisch mit Thunfischsauce

*

Petto di Tacchino alla Pizzaiola
Putenbrustfilets in würziger Tomatensauce

Filetto di Pangasio con salsa al vino bianco
Pangasiusfilet in Weißwein-Sauce

Broccoli con Burro alle Mandorle
Broccoli mit Mandelbutter

Patate saltate al Rosmarino
Rosmarinkartoffeln

*

Il Pane Fatto in Casa con Burro
Hausgebackenes Brot & Butter

*

Frutta Fresca
Frisches Obst

Tiramisu
Löffelbiskuit-Dessert aus Venetien

*

Preis pro Person 27,00 EUR

Diese Vorschläge sind Anregungen; Buffets, die wir ab 20 Personen zubereiten. Natürlich sind gegen geringe Aufschläge auch niedrigere Personenzahlen möglich. Gern unterbreiten wir Ihnen – je nach Anforderungsprofil – Buffet-Vorschläge ganz nach Ihren Wünschen. Unsere Preise enthalten Service & Mehrwertsteuer.

BUFFET-VORSCHLÄGE

Buffet un Poco di Più

Minestrone di Verdure
Italienische Gemüsesuppe

*

Piatto Freddo con ...

Mozzarella alla Caprese, Verdure alla Griglia, Vitello Tonnato, Prosciutto di Parma e Melone

Kalte Vorspeisenplatte mit ...

Mozzarella mit Tomaten & Basilikum, gegrilltem Gemüse, Kalbfleisch mit Thunfischsauce,
Melonenschiffchen mit Parmaschinken

*

Penne alla Carbonara

Röhrennudeln nach Köhlerart mit Speck, Ei & Käse

*

Insalata Mista di Stagione con Vinaigrette

Frische Marktsalate der Saison mit italienischem Dressing

*

Scaloppa di Maiale Milanese

Schweineschnitzel in einer Panade aus Ei & Parmesan mit Tomatensauce

Filetto di Pangasio con Burro alle Mandorle e Limone

Pangasiusfilet in Zitronen-Mandel-Butter

Risotto con Verdure

Italienischer Reis mit Gemüse

*

Il Pane Fatto in Casa con Burro

Hausgebackenes Brot & Butter

*

Frutta Fresca

Frisches Obst

Tiramisu

Löffelbiskuit-Dessert aus Venetien

Panna Cotta con Frutti di Bosco

Gelierter Sahnepudding mit Waldbeeren

*

Preis pro Person 34,00 EUR

Diese Vorschläge sind Anregungen; Buffets, die wir ab 20 Personen zubereiten. Natürlich sind gegen geringe Aufschläge auch niedrigere Personenzahlen möglich. Gern unterbreiten wir Ihnen – je nach Anforderungsprofil – Buffet-Vorschläge ganz nach Ihren Wünschen. Unsere Preise enthalten Service & Mehrwertsteuer.

BUFFET-VORSCHLÄGE

Buffet Solennemente

Tortellini in Brodo
Fleisch-Nudeltaschen in Bouillon

*

Antipasti Misti all'Italiana ~
Mozzarella alla Caprese, Verdure alla Griglia, Vitello Tonnato,
Prosciutto di Parma e Melone, Carpaccio di Manzo alla Cipriani

Gemischte italienische Vorspeisen ~
Mozzarella mit Tomaten & Basilikum, gegrilltes Gemüse, Kalbfleisch mit Thunfischsauce,
Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Rindercarpaccio mit Champignons & Parmesan

*

Penne Rigate al Gorgonzola
Geriffelte Röhrennudeln mit Gorgonzola Sauce

*

Insalata Mista di Stagione con Vinaigrette
Frische Marktsalate der Saison mit italienischem Dressing

*

Filetto di Maiale e di Manzo alla Griglia con Broccoli e Patate saltate al Rosmarino
Gebratenes Filet vom Rind & Schwein mit Broccoli & Rosmarinkartoffeln

Coda di Rospo con Salsa al Prosecco e Gamberetti & Risotto con Asparagi Verdi
Seeteufel in Prosecco-Sauce mit Krabben & italienischem Reis mit grünem Spargel

*

Il Pane Fatto in Casa con Burro
Hausgebackenes Brot & Butter

*

Macedonia di Frutta Fresca con Maraschino
Frischer Obstsalat mit Fruchtlikör aus Maraska-Kirschen

Tiramisu
Löffelbiskuit-Dessert aus Venetien

Panna Cotta al Cioccolato con Salsa al Grand Marnier
Gelierter Schokoladen-Sahnepudding mit Bitterorangenlikör-Sauce

*

Preis pro Person 41,00 EUR

Diese Vorschläge sind Anregungen; Buffets, die wir ab 20 Personen zubereiten. Natürlich sind gegen geringe Aufschläge auch niedrigere Personenzahlen möglich. Gern unterbreiten wir Ihnen – je nach Anforderungsprofil – Buffet-Vorschläge ganz nach Ihren Wünschen. Unsere Preise enthalten Service & Mehrwertsteuer.

Hotel Castello di Roma * Ristorante · Wein- & Pastabar * Inhaber Marcus M. P. Marsollek
Lichterfelder Allee 86 * 14513 Teltow * Telefon +49 3328 33690-0 * Telefax +49 3328 33690-29
www.castello-di-roma.de * marsollek@castello-di-roma.de

BUFFET-VORSCHLÄGE

Festa d'Estate (*Tutto Incluso*)
Castello di Roma Sommerfest (*Alles inbegriffen*)

Ricevimento con Prosecco
Prosecco-Empfang (1Glas 0,1l pro Person)

*

Variazione di Antipasti Tipici Italiani
Variationen typisch italienischer Vorspeisen nach Art des Hauses

*

Sensazione con Pasta & Tartufo
Hausgemachte Bandnudeln im Parmesanlaib flambiert mit frischen Trüffeln

*

A Volontà alla Griglia / Nach Wunsch vom Grill:

Orata ~ Dorade Royal

Scampi allo Spiedo ~ Scampispieß

Costata di Manzo ~ Entrecote

Bracirole di Agnello ~ Lammkotelett

Petto di Pollo ~ Hähnchenbrustfilet

Patata al Forno con la Buccia ~ Folienkartoffel

*

Buffet di Insalate

Verschiedene frische Salate der Saison, Saucen & Dips

*

Il Pane Fatto in Casa con Burro

Hausgebackenes Brot & Butter

*

Tiramisu

Löffelbiskuit-Dessert aus Venetien

Panna Cotta con Frutti di Bosco

Gelierter Sahnepudding mit Waldbeeren

*

Bevande incluse / Enthaltene Getränke:

Vino Italiano della Casa Bianco o Rosso ~ Weißer oder roter italienischer Hauswein
(1/2l pro Person)

Espresso, Caffè, Cappuccino

(1 Tasse pro Person)

*

Preis pro Person 55,00 EUR

Diese Vorschläge sind Anregungen; Buffets, die wir ab 20 Personen zubereiten. Natürlich sind gegen geringe Aufschläge auch niedrigere Personenzahlen möglich. Gern unterbreiten wir Ihnen – je nach Anforderungsprofil – Buffet-Vorschläge ganz nach Ihren Wünschen. Unsere Preise enthalten Service & Mehrwertsteuer.