

Ristorante

Meloni's Fine Catering

L'Opera

Meloni's Fine Catering
Kulinarische Genüsse 2015

Menüs & Buffets

L'Opera

Menüs & Buffets

Aus unseren vielfältigen Menü- und Buffet-Varianten möchten wir Ihnen einige vorschlagen.

Menüs

Ein Menü beinhaltet mindestens drei Gänge und ist beliebig erweiterbar.

Alle Gänge werden von uns vor Ort zubereitet bzw. finalisiert und von unserem Servicepersonal serviert.

Das Essen findet ausschließlich in gesetzter Form statt.

Vorspeisen (Auszug)

Vitello Tonnato

Tatar vom Fassonerind mit Topinabur und Parmigiano

Salatbouquet mit gebratenen Garnelen und Zitronencreme

Salatbouquet mit Ziegenkäse, Feigensenf und Balsamico-creme

Gazpacho mit mediterranen Bruschetta und feinstem Olivenöl

Büffelmozzarella mit Pachinotomaten, Olive Taggiasche und Basilikum

Antipasto Mediterraneo aus Gemüsevariation, Parmaschinken, Carpaccio und Caprese

Garnelen und Jakobsmuscheln auf gebratenem Blattspinat mit Torbatoschaum

Octopuscarpaccio mit gegrillten Kaisergranat

Zwischengänge (Auszug)

Klare Tomatenessenz mit Büffelmozzarella Raviolini

Getrüffelter Selleriecremesuppe mit Ciabattacroutons

Möhren-Orangencremesuppe mit Ingwer und Shimps

Tortelloni Ricotta-Spinat an Kirschtomatensugo, Mozzarella und Basilikum

Gemüselasagetta mit grünem Spargel und Bärlachpesto

Malloreddus, Spaghetti oder Risotto aus der Parmesanleib

Pochiertes Lachsfilet an Venerisotto und Zitronenschaum

Doradenfilet mit sardischen Oliven, Kapern, Kirschtomaten und Fregola

Hauptgerichte (Auszug)

Poulardenbrustfilet an Pilzragout mit Rosmarinkartoffeln und Mangold

Zarte Lammhüfte mit Kräuterkruste, Kartoffelspalten, feinen Bohnen und Cannonaujus

Geschmorte Lammschulter an Balsamicolinsen mit knusprigen Kartoffelwürfeln und Caponatina

Kalbsrücken „alla Romana“ mit Parmaschinken, Kartoffel-Schalottenstampf und Zucchini-cannelloni

Kalbsaxe „alla Milanese“, ausgelöst, an Safranrisotto und sautiertem Gemüse

Rinderfilet mit grünem Pfeffer, Grillkartoffeln und Minigemüse

Tagliata vom Black Angus Entrecôte an Spargelgemüse mit gebratenen Kartoffelnocchi

Ochsenbacke „24 Stunden“ an cremiger Polenta und Schmorgemüse

Dessert (Auszug)

Rhabarberkompott mit Cranberry und Valrohnamosse

Erdbeer-Minzesalat mit grünem Apfel Eis und altem Balsamico

Cantucciparfait mit Nougatcreme und gerösteten Haselnüssen

Zuccotto & Croccante

Tiramisú auf weißem Schokoladencreme mit Kakaoknusper

Pannacotta Variationen

Menü, 3 Gänge nach Wahl ab € 29,00 pro Person

Menüempfehlung

Menü Primavera

Salat vom grünen Spargel

mit gebratenen Lachswürfeln, mit gegrillter Entenbrust oder mit gebackenem Schafskäse

Kalbfilet

auf weißem Spargel mit Kartoffel-Lauchstrudel

Erdbeertörtchen

mit Chantillycreme und Schokoladenblättern

Pro Person € 34,00

L'Opera

Menüs & Buffets

Aus unseren vielfältigen Menü- und Buffet-Varianten möchten wir Ihnen einige vorschlagen.

Flying Buffet

Kalte und warme Gerichte werden den Gästen direkt vom Servicepersonal auf kleinen Tellern, Löffeln oder Schälchen portioniert angeboten. Ein Flying Buffet ermöglicht Ihnen eine sehr dynamische Veranstaltung und eignet sich hervorragend für längere Empfänge und für Anlässe bei denen wenig Platz für eine Tafel ist.

Für das Flying Buffet eignen sich viele unserer Gerichte, hier sehen Sie einen kleinen Auszug

Thunfischtatar, Schlotten, rosa Pfeffer
Garnele, Currymayonaise
Jakobsmuscheln, Blattspinat
Vitello Tonnato
Burrata, Zitronencreme, Tomatenwürfeln
Kürbisschaum, Pilzgarre
Spargelcreme, Flusskrebse
Black Angus Würfel, Maronenmousse
Entrecôteinvoltini, Pinienkernen, Trüffelpüree
Seewolf, Lauch, Vernaccia
Seezunge-Lachsrollchen, Venereis
Kalbshaxe, Polentina
Lammburger, Kartoffelchips
Lammhüfte, mediterranes Gemüse

Ab € 35,- pro Person

Buffet

Kalt, Warm(im Chafings) und Süß



Kalt, Vorspeisen (Auszug)

Roastbeefcarpaccio mit Parmigiano und Pinienkernen
Parmaschinken auf Melone
Lachstatar mit Schalotten, Zitronencreme und Sprossen
Octopuscarpaccio mit Rucola Garnelenwürfeln und Kischtomaten
Gemüsevariation gegrilltes, gefülltes und gratiniertes Gemüse
Vitello Tonnato
Meersfrüchtesalat nach sardischer Art
Brotkorb: Haugemachtes Ciabattabrot, Vollkornbrot, Grissini und sardisches Pane Carasau



Warm, Hauptgerichte (Auszug)

Gefüllte Pasta aus eigener Herstellung und nach Saison z.B. Maronentortelloni mit Pilzen und Balsamicojus oder Trüffeltortelloni auf grünem Spargel
Black Angus Hüfte mediterranem Gemüse-Kartoffelpfanne
Kalbsinvoltini mit Parmaschinken und Fontinakäse, Kartoffel-Schalottenstampf und Gemüse
Kalbscaloppine mit Zitrone-Kapernsauce, Grillkartoffeln und Blattspinat
Pouardenbrust auf Spargelgemüse mit Rosmarinkartoffeln und Salbeijus
Geschmorte Kalbsschulter auf Safranrisotto mit Schmorgemüse
Geschmorte Lammkeule auf Balsamicolinsen mit knuspriger Polenta
Lachsfilet an Naturreis mit Broccoli und Senf-Proseccosauce
Zanderfilet auf Zitronen-Sesampüree mit Grilltomaten, feinen Bohnen und Vernacciaschaum



Dessert/Käse (Auszug)

Feine Käseauswahl mit Birnen, Trauben und Senffrüchten
Tiramisú, Zuccotto,
Crema Catalana,
Espressomousse,
Frische Früchte mit Mascarponewolke
Pannacotta mit Caramel,
Pannacotta mit Himbeermark,
Cannoli Siciliani,
Schoko Bigné,
Mini Cassate

Ab € 25,- pro Person

Weitere Möglichkeiten bieten wie Ihnen mit **Grillbuffets** und **Live Cooking Stations Buffets**

L'Opera

Empfang, Kosten- und Getränkepauschale

Fingerfood/Empfang

Kalte und warme Kleinigkeiten, mundgerecht oder in kleinen Gefäßen (z. B. Gläser, Bowls, Plates) von Servicekräften gereicht oder als Buffet arrangiert, ideal für Stehempfänge. Pro Teil € 1,20

- Thunfisch Miniwrap
- Aubergine-Coppa Miniwrap
- Trüffelcrostini
- Salsiccia-Pecorino Crostini
- Vitello Tonnato Crostini
- Bruschettine
- Geräucherter Lachs Canapés
- Flusskrebse-Orangen Canapés
- Minipizzette Blätterteig
- Garnele, Currymayonaise

Getränke

Getränke Pauschalpreis pro Person: € 10,00

Folgende Getränke sind in dem Pauschalpreis enthalten:

- San Pellegrino Wasser
- Acqua Panna Wasser
- Alkoholfreie Aperitifs (Bitterino, Crodino, usw.)
- Säfte nach Wahl und Absprache
- Limonaden nach Wahl und Absprache
- Alkoholfreies Bier, Flasche 0,33l

Weitere Getränke wie Bier vom Fass, Longdrinks und Spirituosen auf Anfrage

Kostenpauschale

Art der Veranstaltung	Dauer	Pauschalpreis pro Person
Private Anlässe	bis. 12 Stunden	€ 40,00
Geschäftliche Anlässe	bis. 8 Stunden	€ 35,00
Weitere Zeitrahmen	Nach Vereinbarung	Nach Vereinbarung

Folgende Positionen sind in dem Kosten Pauschalpreis enthalten:

- Personal, Service
- Logistik
- Equipment und Accessoires
- Geschirr, Besteck, Gläser
- „Lavazzapoint“ Kaffeemaschine, Kaffee, Kaffeegeschirr, haugemachte Cantuccini
- Beratung und Betreuung vor und während der Veranstaltung

Weitere Informationen:

Der Verzehr der Musiker, Fotografen und Künstler, die während Ihrer Feier auftreten, wird Ihnen separat in Rechnung gestellt.

Pauschalpreis pro Person: € 30,00

Ristorante L'Opera Konditionen

Die verbindliche Personenzahl ist uns spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung bekannt zu geben.

Spätere Kürzungen der Personenzahl können leider nicht berücksichtigt werden.

Eine Erhöhung der Personenzahl ist nach Absprache in der Regel bis zum Tag der Veranstaltung möglich.

Da für unsere Speisen frische Produkte verarbeitet werden, kann es im Ausnahmefall zu einem

Lieferengpass aufgrund saisonaler Schwankung kommen.

Daher müssen wir uns vorbehalten, in einem solchen Fall ein einzelnes Produkt gegen ein gleich- oder höherwertiges auszutauschen.

Bei Bruch oder Verlust von Geschirr oder anderem Equipment wird der Wiederbeschaffungspreis in Rechnung gestellt.

Bei Auftragserteilung ist eine Anzahlung in Höhe von 30% der voraussichtlichen Auftragssumme zu leisten.

Tritt ein Kunde von fest gebuchten Aufträgen 14 oder weniger Werktage vor Veranstaltungsbeginn zurück,

verfällt die Anzahlung ersatzlos.

Unsere Leistungen sind ohne jeden Abzug innerhalb von 10 Tagen ab Zustellung der Rechnung zahlbar.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 19% Mehrwertsteuer

Falls die Rechnungsanschrift von der in der vorangegangenen Korrespondenz genannten Anschrift abweichen sollte,

bitten wir um frühzeitige Benennung des korrekten Rechnungsempfängers.

Mit kulinarischen Grüßen,

Salvatore Meloni