

QUE COSA / BEISPIELMENÜ

ALL YOU CAN EAT

PIZZA KLASSIK

2 Stunden All-you-can-eat. Ab 30 Personen.

ab 32 €
pro Person netto

IM BEISPIELMENÜ ENTHALTEN

Vorspeise	Antipasti-Auswahl mit Brot
Hauptspeise	Fünf Pizzen aus Pizza Klassik nach Wahl.
Salat	Caesar-Salat

Desserts optional: Panna Cotta mit Fruchtpüree +5 €; Tiramisu, Cannoli oder Crêpes +6 € pro Person netto.

PIZZA KLASSIK ZUR AUSWAHL

Basis: Pizzateig, selbstgemachte Tomatensoße und Pizzakäse.

Pizza Margherita
Pizza mit selbstgemachter Tomatensoße und Pizzakäse.

Pizza Capricciosa
Pizza nach Capricciosa-Art, beispielsweise mit Kochschinken, Pilzen, Artischocken und Oliven.

Pizza Cotto e Funghi
Pizza mit Kochschinken und Pilzen.

Pizza Salami
Pizza mit Salami.

Pizza Vegetariana
Pizza mit einer Auswahl an Gemüse.
Zusammenstellung nach Absprache.

Pizza Tonno
Pizza mit Thunfisch.

Pizza Diavola
Pizza mit scharfer Salami.

Pizza Parma
Pizza mit Parmaschinken.

Pizza Contadina
Pizza nach Contadina-Art. Belag nach Absprache.

Diese Gerichte sind Beispiele. Zusammenstellung nach Absprache, auch über unsere Auswahl hinaus. Auf Spezialwünsche gehen wir in der Regel flexibel ein.

Alle weiteren Ergänzungen und Dessert-Alternativen mit Aufpreisen finden Sie auf Seite 2.

Ab 30 Personen. Zuzüglich An- und Fahrtkosten.
Mit Foodtruck oder als Catering ohne Truck nach Absprache.

Alle Preise netto pro Person, zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.



QUE COSA / FÜR ALLE FÜNF MENÜS

IHRE MÖGLICHKEITEN

Zusätzliche Angebote und Aufpreise pro Person (netto).

VORSPEISEN

Antipasti 5 €

Wechselnde Auswahl, etwa mariniertes Gemüse, Oliven, italienischer Käse und Wurstspezialitäten. Nach Absprache.

Bruschetta 5 €

Geröstetes Brot mit wechselnden Belägen, zum Beispiel Tomaten und Kräutern.

Brot mit Dips 5 €

Brot mit Tomatenkräuterbutter - Silas Spezial und Knoblauchaioli.

Vitello Tonnato 7 €

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsoße.

SALATE

Caesar-Salat 6 €

Blattsalat mit würzig-cremigem Caesar-Dressing, Parmesan und Croûtons.

Salat der Saison 6 €

Saisonale Blattsalate mit italienischem Dressing auf Öl-Essig-Basis und Kräutern.

Mediterraner Nudelsalat 6 €

Nudelsalat mit mediterranem Gemüse und italienischer Würzung. Zusammenstellung nach Saison.

Tomaten-Feta-Salat 6 €

Salat mit Tomaten und Feta, fein abgeschmeckt.

DESSERTS ALS ADD-ON

Tiramisu 6 €

Italienisches Schichtdessert mit Mascarponecreme, kaffeegetränkten Löffelbiskuits und Kakao.

Cannoli 6 €

Knusprige sizilianische Gebäckröllchen mit Orangen-Ricottacreme.

Panna Cotta 5 €

Italienisches Sahnedessert mit Vanille und Fruchtpüree.

Crêpes 6 €

Dünne Pfannkuchen, wahlweise mit Nutella, Zimt & Zucker oder Fruchtpüree.

ADD-ONS ZUR HAUPTSPEISE

Gebratene Rinderfilet-Streifen 6 €

Gebratene Streifen vom Rinderfilet als Ergänzung zur Hauptspeise.

Hühnchenbrust 4 €

Hühnchenbrust als Ergänzung zur Hauptspeise.

Gebratener Räuchertofu 4 €

Gebratener Räuchertofu als pflanzliche Ergänzung zur Hauptspeise.

Burrata 4 €

Cremiger italienischer Frischkäse als Ergänzung zur Hauptspeise.

DIPS, SOSSEN & BUTTER

Rote Fondue-Soße 2 €

Würzige rote Dipsoße, auch als Begleiter zu Brot.

Tomatenpesto 2 €

Würziges Pesto auf Tomatenbasis.

Basilikum-Pesto 2 €

Aromatisches Pesto mit Basilikum.

Spanische Aioli 2 €

Cremiger Knoblauchdip nach spanischer Art.

Stracciatella-Pesto-Dip 2 €

Cremiger Dip aus Stracciatella-Käse und Pesto.

Tomatenkräuterbutter - Silas Spezial 2 €

Aufgeschlagene Tomaten-Kräuterbutter mit Worcestershiresauce und Gewürzen.

INDIVIDUELL FÜR IHR EVENT

Desserts sind in keinem Menüpreis enthalten. Weitere Angebote ergänzen wir auf Wunsch gegen die angegebenen Aufpreise. Andere Wünsche besprechen wir gerne.

Alle Preise netto pro Person, zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.