

Antipasti-Buffer

Bruschetta (Tomate, Olive schwarz)

Marinierte Austernpilze, gebratene
Auberginen, gebratene Zucchini,
Champignons & Gemüsezwiebeln

Bunter Linsensalat mit Avocados
Mozzarella mit Tomaten & Basilikum

Vitello tonnato
Ziegenkäsetäschle
Auberginenröllchen mit
Hackfleischfüllung

Bunte Blattsalate
Mango/Balsamicodressing

*

Saltim bocca vom Maishähnchen
mit Römischen Gnocchi & buntem
Gemüse

Beeren-Tirami Su
Panna cotta
Früchteschale

32 €



Cateringvorschläge



Restaurant Viola

Wioletta Baur-Kacperek
Vaihinger Strasse 14
71063 Sindelfingen
www.restaurant-viola.de
Telefon 07031 / 6 11 43

Marktbuffet

Parmaschinken, Bressaola,
Salami Milano, Fenchelsalami
Rinderrauchfleisch

Als Beilage italienische Klassiker:

Kirschtomaten mit Mozzarella, Tomatenpeso und Basilikum
Frisch gegrilltes mariniertes Gemüse
Getrocknete Tomaten mit Pinienkernen und frischen Kräutern

Brot aus der italienischen Bäckerei

Ciabatta und Pugliese

Aus dem Parmesanrad direkt auf den Teller

Frische Tagliatelle,
dazu Tomaten- und Basilikum Pesto und frischer Rucola

Currywurst und Maultaschen to go

Frisch gebratene hausgemachte Currywurst
mit Currywurstsauce und Baguette
Maultaschen to go mit feiner Sauce und Baguette

Wrapps vom Marktstand

Mit verschiedenen Füllungen:

Milanese
Tomate – Hackfleisch – Käse – Basilikum

Kopenhagen
Räucherlachs – Rucola – Frischkäse

Wok

Kokoscurry – Gemüse – Hühnchen

je nach Auswahl 35-45 €

VIVA ESPANA!

Vorspeisen

Jamón Serrano und Queso Manchego
mit Melone und Feigen
Boquerones (eingelegte Sardellen in Sherrydressing)
Dattel im Speckmantel
Pinchitos de Mureno (kleine Fleischspieße mit einer
pikanten Sauce)
Gebratene Riesengarnelen mit Aiolisauce
Salatherzen mit Anchovis, Oliven und Tomatenwürfeln
Bohnensalat mit roten Zwiebeln und Chorizo
Eingelegte Oliven und getrocknete Tomaten
Baguette und Olivenciabatta

Hauptspeisen

Pollo a la Catalana (Hähnchen nach katalanischer Art)
Papas arrugadas con Mojo picon
(Kanarische Runzelkartoffeln mit Dip)
Albondigas de sofrito
(Hackfleischbällchen in Tomaten-Paprikasauce)

Dessertauswahl

Quarkmousse mit Mangopürree
Creme Catalana (gebrannte Karamellcreme)

36 €

DOLCE VITA

Vorspeisen

Parmaschinken mit Honigmelone und Feigen
Caipirinha-Lachs mit Limonendip
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken
Kleiner venezianischer Meeresfrüchtesalat
mit Avocado im Glas
Eingelegte Oliven und getrocknete Tomaten
Tomatenciabatta, Olivenciabatta, Baguette und Butter

Salate

Salat von Kirschtomaten mit Mini-Mozzarella,
Pesto und frischem Basilikum
Paprika-Zucchini-salat mit frischen Kräutern
Salat von Artischockenherzen mit Oliven,
Kräutern und roten Zwiebeln

Hauptspeisen

Tagliatelle mit Pesto und Kirschtomaten,
dazu gebratene Riesengarnelen
oder
Scampi-Risotto mit Safran und sardischem Pecorino

Piccata Milanese vom Schwein mit Tomatensugo und
Spaghetti
Rinderschmorbraten mit Ofengemüse und Drillingen
Geschmortes Lammhäxle mit Rosmarinjus auf Peperonata
und Kartoffelgratin

Dessertauswahl

Erdbeertiramisu
Mandel-Panna Cotta mit Feigenkompott

48 €

BBQ-PARTY

Burger-Station

- * Hamburger oder Cheeseburger im Fladenbrot
- * dazu Tomate, Gurke, Salat und Zwiebel
- * Cocktailsauce, Senf und Ketchup

Grill-Station

- * Hähnchenspieß mit Currymarinade
- * Spareribs, fein mariniert
- * Lammlachse mit Kräutermarinade und Knoblauch
- * Marinierte Hüfte vom Stauferrind
- * Lachsfilet mit Haut in Dillmarinade

Salatbuffet

- * Italienischer Nudelsalat mit Rucola und getrockneten Tomaten
- * Hausgemachter Kartoffelsalat
- * American coleslaw salad (Krautsalat)
- * Paprikasalat mit Streifen vom Emmentaler und Kräuter dressing

Beilagen und Dips

- * Drillingskartoffeln mit Rosmarin und Kräuterschmand
- * Leicht scharfe Tomatensalsa
- * Frankfurter grüne Sauce, Knoblauchsauce
- * Senf und Ketchup, Hausgemachte Kräuterbutter
- * Leckere Brotauswahl

Dessertauswahl

- * Vanillekrapfen, Apfelkühle
- * Erdbeer-Smoothie,
Heidelbeer-Banane- und Mango-Passionsfrucht-Smoothie

46 €

Mädelegabel Allgäu-Menü

Vorspeise

Rindertatar mit Ochsenchwanzgelee,
Sauerrahm und Radiesle

Salat

Salat der Saison mit gebeizter Lachsforelle und
gebratenen Garnelen
an Kressevinaigrette und Limonen-Joghurt

Zwischengang

Hausgemachte Pasta mit Pfifferlingen/Steinpilzen,
gehobelter Parmesan, Pesto und Rucola

Hauptgang

Rehbraten mit gepfefferten Herzkirschen
oder
Schnitzelröllchen mit Schinken & Käse gefüllt
oder
Zwiebelrostbraten
Käsespätzle, Serviettenknödel

Dessert

Kirschenmichel mit Vanillesauce

45 €

Kaiserstuhl Baden-Menü

Vorspeise

Gruß aus der Küche

*

Pfannkuchen-Roulade mit geräuchertem Lachs

*

Hauptgang

Geschmorte Rinderbäckchen
Wurzelgemüse, Kartoffelpüree

-

Dessert

Birne mit Panna cotta & Schokosauce

34 €

Burg Wirtemberg Schwaben-Menü

Vorspeise

Gruß aus der Küche

*

Bunte, angemachte Salate

*

Hauptgang

Stuttgarter Lendchen mit Kräuterfüllung & Kruste
Spätzle & Gemüse

-

Dessert

Ofenschlupfer mit Kirschensauce

34 €