

Primi piatti / Antipasti - Vorspeisen

- „Verdura marinata“ - eingelegtes Gemüse der Saison
- „Vitello tonnato“ - Kalbsbraten mit Thunfischsauce
- „Mozzarella farcita“ - gerollter Mozzarella mit Basilikum, Tomate und Rucola
- „Carpaccio“ - rohes Rinderfilet mit Rucola und Parmesankäse
- „Insalata di mare“ - Meeresfrüchtesalat
- „Cocktail di scampi“ - Schrimpscocktail
- „Prosciutto e melone“ - Schinken und Melone
- „Insalata di polpo“ - Oktopussalat

- „Minestrone della casa“ - Gemüsesuppe nach Art des Hauses
- „Zuppa di pomodori“ - Tomatensuppe
- „Tortellini in brodo“ - frische Tortellini in Fleischbrühe

Pasta / Risotto - Nudel- / Reisgerichte

- „Gemelli agli scampi“ - gedrehte Nudeln mit Garnelen
- „Farfalle con porcini“ - Farfalle mit Steinpilzen in Sahnesauce
- „Pasta alla Norma“ - Nudeln mit Auberginen
- „Risotto con verdure“ - Spitzen-Langkorn-Reis mit verschiedenem frischem Gemüse

Secondi piatti - Hauptgerichte

- „Filetto di bovino al gorgonzola“ - Rinderfilet mit Gorgonzola-Sauce
- „Filetto di bovino alla pizzaiola“ - Rinderfilet mit Tomaten und Kapern
- „Filetto di maiale con rosmarino“ - Schweinefilet mit Rosmarin
- „Involtini alla cacciatora“ - kleine Kalbsrouladen nach Jägerart
- „Filetto di pollo con salvia“ - Hähnchenbrustfilet mit Salbei
- „Coda di rospo alla livornese“ - Seeteufel mit Tomatensauce
- „Salmone con limone e menta“ - Lachs mit Zitrone und Minze

- „Verdure di stagione“ - Gemüse der Saison
- „Patate al rosmarino“ - gebackene Rosmarinkartoffeln

Dolce / Formaggio - Dessert / Käse

- „Semifreddo con mandorle“ - Halbgefrorenes mit Mandeln
- „Tiramisú con frutta di bosco“ - Tiramisu mit Früchten
- „Macedonia con grappa“ - Obstsalat mit Grappa
- „Frutta fresca con Mascarpone“ - Obst mit Mascarponecreme

- „Formaggi misti“ - verschiedene italienische Käsesorten



Service

- saisonale Spezialitäten wie Wild, Braunkohl, Spargel, Gans oder Gegrilltes
- individuelle Wein- und Lebensmittelberatung
- Lieferservice auf Platten
- Gläser-, Teller- und Besteckvermietung
- „Vor-Ort-Koch-Service“ pro Std. 30,00 €
- kaltes Buffet ab 21,50 € pro Person
- kalt/warmes Buffet ab 34,50 € pro Person
- Buffets von 6 bis 100 Personen
- dazu frisches hausgebackenes Weißbrot
- „Kochen bei Enzo“ incl. Getränke ab 50 € pro Person

Mit Hilfe dieser Auswahl können Sie Ihr Buffet nach Ihrem Geschmack zusammenstellen.

Dabei berate ich Sie und erfülle gerne auch Sonderwünsche.

Vincenzo Calvanico
mobil +49 (0) 0172 515 16 45

