

CATERINGLISTE – Herbst/Winter

ANTIPASTI

Mindestbestellmenge

5 Portionen

Preis pro Person

Tomate mit Mozzarella und Basilikum 

Vitello Tonnato

geb. Auberginen mit Parmesan 

Artischocken mit Gambas

gegrillte Paprika mariniert 

Zucchinirollchen mit Schinken

€ 21,50

ANTIPASTI SPEZIALE

Mindestbestellmenge

5 Portionen

Preis pro Person

Thunfisch im Sesammantel

Vitello Tonnato

Crespelle gefüllt mit Frischkäse & Lachs

grüner Spargel vom Grill 

gebratene Scheiben vom Kräuterseitling mit frischen Kräutern 

Meeresfrühtesalat

Roastbeef mit Rucolapesto

€ 29,50

AUS DER SALUMERIA, AUF PLATTEN

frisch aufgeschnitten

Mindestbestellmenge

5 Portionen

San Daniele Schinken

pro 100 gr. € 7,00

Bresaola

pro 100 gr. € 9,50

Trüffel-Salami

pro 100 gr. € 7,60

Mailänder Salami

pro 100 gr. € 4,10

(wir rechnen 60 gr. pro Portion)

gemischte Portion Oliven 

€ 3,10

BROT & BUTTER / DIP

BROT

BROT IM GANZEN

Preis pro Person

€ 2,50

Preis pro Person

€ 1,50

Preis pro Stück

€ 3,70

SALATE

Mindestbestellmenge

5 Portionen

Preis pro Person

Frühlingssalat mit Radieschen & Kirschtomaten 

€ 9,50

Wildkräutersalat mit jungen Radieschen, gerösteten Cashewkernen  und grünen Spargel

€ 12,80

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Cherrytomaten 

€ 11,50

Feldsalat mit Ziegenkäse, Granatapfel- und Walnusskernen 

€ 14,50

Burrata auf Rucolasalat, Cherrytomaten und Limonen-Öl 

€ 15,50

Dazu wahlweise Balsamico-, Joghurt-, oder Limonen-Orangen-Dressing

SUPPE

Mindestbestellmenge

10 Portionen

Preis pro Person

Gazpacho (kalt) 

€ 9,50

Spargelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen (separat)

€ 11,50

CATERINGLISTE – Herbst/Winter

FINGERFOOD	Hähnchenschnitzel mit Cornflakepanade und Weintraube am Spieß	€	3,50
Mindestbestellmenge	Mozzarella mit Tomaten u. Basilikum-Pesto am Spieß 	€	2,90
10 Stück pro Sorte	Maishähnchen mit frischer Mango am Spieß	€	3,50
Preis pro Stück	Melone mit Parmaschinken am Spieß	€	3,90
	Kalbsschnitzel in Parmesan-Panade	€	5,50
	Zucchiniplätzchen 	€	3,20
	Putenschnitzelchen mit Mandel-Panade	€	3,50
	Crespelle mit Räucherlachs am Spieß	€	5,10
	Crespelle mit Frischkäse & Gemüse, am Spieß 	€	3,20
	Gebratene „King-Prawn“-Gambas mit Artischockenherzen am Spieß	€	5,50
	Kalbsbällchen Pinienkernen	€	3,90
FRISCHES FOCACCIA	Parmaschinken	€	4,30
belegt mit:	Mortadella	€	3,50
Mindestbestellmenge	getrüffelem, gekochtem Schinken	€	4,50
5 Stück pro Sorte	Mailänder Salami	€	4,00
Preis pro Stück	Camembert aus Büffel-Milch 	€	4,30
PUMPERNICKEL-TALER			
belegt mit:	Räucherlachs	€	4,50
Mindestbestellmenge	San Daniele Schinken	€	4,00
5 Stück pro Sorte	Prosciutto cotto	€	3,45
Preis pro Stück	italienischer Salami	€	3,45
	Bresaola mit Rucola	€	4,30
	italienischem Käse 	€	3,45
CIABATTASCHEIBEN			
belegt mit:	Räucherlachs	€	5,50
Mindestbestellmenge	San Daniele Schinken	€	5,00
5 Stück je Sorte	Prosciutto Cotto	€	4,45
Preis pro Stück	Tomate Mozzarella und Basilikum 	€	5,50
	Bresaola mit Rucola	€	5,50
	italienischem Käse 	€	4,45
LAUGENGEBÄCK-			
PRALINÉS belegt mit:	San Daniele Schinken	€	2,90
Mindestbestellmenge	Trüffel-Salami	€	2,90
10 Stück je Sorte	Prosciutto Cotto	€	2,50
Preis pro Stück	Camembert aus Büffel-Milch 	€	2,80

CATERINGLISTE – Herbst/Winter

KLEINE GLÄSCHEN MINDESTBESTELLMENGE 5 TEILE PRO SORTE

FISCH	Meeresfrüchtesalat	€	5,90
Preis pro Glas	Räucherlachstatar auf Salatbett & Senfsauce	€	5,90
	Bunter, marinierter Pulposalat	€	5,90
	Gambas & Artischockenherzen-Salat	€	5,90
	Marinierter Thunfisch im Sesammantel	€	5,90

FLEISCH	Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln & Tomaten-Concassée	€	5,90
Preis pro Glas	Mini Kalbsbällchen auf pikanter Tomatensauce	€	5,50
	Maishähnchenbrust mit Sesam auf Mango-Chutney	€	4,30
	Roastbeef mit Rucolapesto	€	5,50

VEGETARISCH	Ratatouille-Salat mit karamellisierten roten Zwiebel 	€	3,20
Preis pro Glas	Marinierter Paprika mit Fetakäse 	€	3,60
	Zucchini-Salat mit gerösteten Pinienkernen und getrockneten Tomaten 	€	3,50
	Caponata (süß-saures Auberginengemüse auf sizilianische Art) 	€	3,50
	Couscous Salat mit Caponata	€	4,90
	Fenchel-Orangen-Salat 	€	4,80
	Erdbeer-Ziegenkäse-Salat mit Basilikum-Honig 	€	4,90
	Mango-Rucola-Mozzarella Salat 	€	4,80

CATERINGLISTE – Herbst/Winter

PASTA

Mindestbestellmenge

5 Portionen

Preis pro Person

Die Klassiker:

Tortellini in Trüffelcreme 	€ 16,00
Orecchiette mit Spinat & getrockneten Tomaten 	€ 15,00
Penne mit Rindergeschnetzeltem und Kräuterseitlingen	€ 17,50
Sedanini mit Zuckererbsenschoten, Erbsen, Spargel und Schinkenstreifen in einer leichten Sahnesauce	€ 18,50
Mezze Maniche mit Shrimps & mediterranem Gemüse	€ 18,50
Fussili mit grünem Spargel und Rucola 	€ 15,00

LASAGNE

Mindestbestellmenge

5 Portionen

Preis pro Person

Al forno (classico) alla Bolognese	€ 14,50
Bolognese Bianca (Kalb) & Spinat	€ 17,50
Vegetarisch mit mediterranem Gemüse 	€ 13,50

FLEISCH

Mindestbestellmenge

5 Portionen

Preis pro Person

Die Klassiker:

Kalbsröllchen gefüllt mit Parmaschinken & Mozzarella, in mediterraner Tomatensauce geschmort, dazu Rosmarin-Drillinge und karamellisierten Cherrytomaten	€ 28,50
Saltimbocca alla Romana mit Drillingen und mediterranem Gemüse	€ 28,50
Kalbsschnitzel in Limonen-Sauce, Basmatireis und glasierte Karotten	€ 28,50
Perlhuhnbrust, mit Rosmarin-Thymian-Jus, Drillingen und Ratatouille	€ 25,50
Ossobuco alla Milanese mit Polenta und Gremolata	€ 31,50
Züricher Kalbsgeschnetzeltes, mit Kartoffelgratin und Zucchini-Gemüse	€ 28,50

CATERINGLISTE – Herbst/Winter

FISCH

Mindestbestellmenge	Lotte (Seeteufel) in Sauce Provenzale, Baby Pak-Choi, Kräuterreis	€ 31,50
5 Portionen	Zanderfilet auf Ratatouillegemüse, dazu Rosmarinkartoffeln	€ 26,50
Preis pro Person	gebratener Lachs mit weißem Spargel, kleinen Kartoffeln und zerlassener Butter	€ 28,50

Vegetarisch

Mindestbestellmenge	Thai-Curry, mit viel Gemüse und Reis 	€ 17,50
5 Portionen	Spinatlasagne 	€ 13,50
Preis pro Person	Kichererbsen-Curry mit Safranreis 	€ 16,50
	Casarecce mit Zuckerschoten, Cherrytomaten und Frühlingslauch in Olivenöl 	€ 14,50

DESSERT GLÄSER

Preis pro Glas	Erdbeer-Cheesecake im Glas 	€ 6,50
	Mascarponecreme mit frischen Himbeeren 	€ 7,50
	Mousse au Chocolat 	€ 6,50
	Tiramisu 	€ 6,50
	Panna Cotta mit Fruchtmark 	€ 6,50
	Obstsalat mit Vanillesauce (separat) 	€ 7,50
	Mango-Cheesecake im Glas	€ 6,50
	Mini Blechkuchen saisonal gemischt, pro Stück 	€ 2,20

KÄSE

Preis pro Person	gemischte Käseplatte mit Weintrauben und Feigensenf 	€ 13,50
------------------	--	---------

CATERINGLISTE – Herbst/Winter

LOGISTIK

An- und Ablieferung, pauschal

€ 40,00

Sollte die Anlieferung, durch nicht kommunizierte Begebenheiten vor Ort, den üblichen Aufwand überschreiten, erlauben wir uns eine entsprechende Nachkalkulation.

Aufschläge für Wochenend-Anlieferung je nach Abstimmung.

Gerne stellen wir Ihnen bei Bedarf Material, Mobiliar und Getränke zur Verfügung.

Für größere Veranstaltungen erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Komplett-Angebot.
Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen gerne unter der Rufnummer **0211 – 55 02 730** zur Verfügung
oder Sie senden uns eine E-Mail unter: **bestellung@saitta.de**

Sonntags und an Feiertagen liefern wir erst ab **30 Personen** bzw. nur nach Absprache.

Stand: April 2025

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.