

CATERING LISTE – Herbst/Winter

ANTIPASTI

| | |
|-------------------------|---|
| Mindestbestellmenge | Tomate mit Mozzarella und Basilikum  |
| 5 Portionen | Vitello Tonnato |
| Preis pro Person | geb. Auberginen mit Parmesan  |
| | Artischocken mit Gambas |
| | gegrillte Paprika mariniert  |
| | Zucchiniölchen mit Schinken |
| | € 21,50 |

ANTIPASTI SPEZIALE

| | |
|-------------------------|--|
| Mindestbestellmenge | Thunfisch im Sesammantel |
| 5 Portionen | Vitello Tonnato |
| Preis pro Person | Crespelle gefüllt mit Frischkäse & Lachs |
| | grüne Bohnen mit Pfifferlingen und Tomaten-Concassée  |
| | gebratene Scheiben vom Kräuterseitling mit frischen Kräutern  |
| | Meeresfrütesalat |
| | Roastbeef mit Rucolapesto |
| | € 29,50 |

AUS DER SALUMERIA,

| | | | |
|-----------------------|----------------------------------|-------------|--------|
| AUF PLATTEN | San Daniele Schinken | pro 100 gr. | € 7,00 |
| frisch aufgeschnitten | Bresaola | pro 100 gr. | € 9,50 |
| Mindestbestellmenge | Trüffel-Salami | pro 100 gr. | € 7,60 |
| 5 Portionen | Mailänder Salami | pro 100 gr. | € 4,10 |
| | (wir rechnen 60 gr. pro Portion) | | |

| | |
|--|--------|
| gemischte Portion Oliven  | € 3,10 |
|--|--------|

BROT & BUTTER / DIP

| | | |
|-----------------------|-------------------------|--------|
| BROT | Preis pro Person | € 2,60 |
| BROT IM GANZEN | Preis pro Stück | € 1,60 |
| | | € 4,50 |

SALATE

| | | |
|-------------------------|---|---------|
| Mindestbestellmenge | Wildkräutersalat mit Fetakäse, Granatapfel- und gerösteten Cashewkernen  | € 12,80 |
| 5 Portionen | Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan, Walnüssen und Birnenpalten  € 11,50 | |
| Preis pro Person | Römersalat 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 | Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen  | € 9,50 |
| 10 Portionen | Kartoffel-Zucchini-Lauch-Suppe mit Räucherlachsstreifen (separat) | € 11,50 |
| Preis pro Person | | |
| | | |

CATERING LISTE – Herbst/Winter

FINGERFOOD

Mindestbestellmenge

10 Stück pro Sorte

Preis pro Stück

| | | |
|--|---|------|
| Hähnchenschnitzel mit Cornflakepanade und Weintraube am Spieß | € | 3,50 |
| Mozzarella mit Tomaten u. Basilikum-Pesto am Spieß  | € | 2,90 |
| Maishähnchen mit frischer Mango am Spieß | € | 3,50 |
| Melone mit Parmaschinken am Spieß | € | 3,90 |
| geröstetes Ciabatta mit Thunfischcreme | € | 3,60 |
| 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

belegt mit:

Mindestbestellmenge

5 Stück pro Sorte

Preis pro Stück

| | | |
|--|---|------|
| Parmaschinken | € | 4,30 |
| Mortadella | € | 3,50 |
| geträffeltem, gekochtem Schinken | € | 4,50 |
| Mailänder Salami | € | 4,00 |
| Camembert aus Büffel-Milch  | € | 4,30 |

DINKEL-TALER

belegt mit:

Mindestbestellmeng

5 Stück pro Sorte

Preis pro Stück

| | | |
|--|---|------|
| Roastbeef und | € | 4,50 |
| San Daniele Schinken | € | 4,00 |
| Prosciutto cotto | € | 3,45 |
| italienischer Salami | € | 3,45 |
| Bresaola mit Rucola | € | 4,30 |
| italienischem Käse  | € | 3,45 |

CIABATTASCHEIBEN

belegt mit:

Mindestbestellmenge

5 Stück je Sorte

Preis pro Stück

| | | |
|---|---|------|
| Räucherlachs | € | 5,50 |
| San Daniele Schinken | € | 5,00 |
| Prosciutto Cotto | € | 4,45 |
| Tomate Mozzarella und Basilikum  | € | 5,50 |
| Bresaola mit Rucola | € | 5,50 |
| italienischem Käse  | € | 4,45 |

LAUGENGEBÄCK-

PRALINÉS belegt mit:

Mindestbestellmenge

10 Stück je Sorte

Preis pro Stück

| | | |
|--|---|------|
| San Daniele Schinken | € | 2,90 |
| Trüffel-Salami | € | 2,90 |
| Prosciutto Cotto | € | 2,50 |
| Camembert aus Büffel-Milch  | € | 2,80 |

CATERING LISTE – Herbst/Winter

KLEINE GLÄSCHEN MINDESTBESTELLMENGE 5 TEILE PRO SORTE

| | | | |
|-----------------------|---|---|------|
| FISCH | Meeresfrütesalat | € | 5,90 |
| Preis pro Glas | Räucherlachstatar auf Salatbett & Senfsauce | € | 5,90 |
| | Thunfisch Teriyaki | € | 5,90 |
| | Rote Beete mit Flusskrebsen und Trüffel-Mayonnaise | € | 5,90 |
| | Gambas & Artischockenherzen-Salat | € | 5,90 |
| | Marinierter Thunfisch im Sesammantel | € | 5,90 |
| | Shrimps-Cocktail mit frischem Dill | € | 5,90 |
| FLEISCH | Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln & Tomaten-Concassée | € | 5,90 |
| Preis pro Glas | Mini Kalbsbällchen auf pikanter Tomatensauce | € | 5,50 |
| | gebratene Perlhuhnbrust auf Zwiebel-Basilikum-Chutney | € | 5,50 |
| | Maishähnchenbrust mit Sesam auf Mango-Chutney | € | 4,30 |
| | Roastbeef mit Rucolapesto | € | 5,50 |
| | Hühnchen Teriyaki auf Gemüsejuliennne | € | 4,50 |
| | gebratene Entenbrustscheiben auf Mango-Rucola-Salat | € | 5,40 |
| 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 |
| | Burrata mit Cherrytomaten auf Rucola und Limonenöl | € | 4,50 |
| | Rote Beete mit Fetakäse und Gerösteten Pinienkernen  | € | 4,80 |
| | Trauben-Ziegenkäse-Salat mit Walnüssen und Basilikum-Honig  | € | 4,90 |
| | Mango-Rucola-Mozzarella Salat  | € | 4,80 |

CATERING LISTE – Herbst/Winter

PASTA

| | Die Klassiker: | |
|-------------------------|---|---------|
| Mindestbestellmenge | Tortellini in Trüffelcreme | € 16,00 |
| 5 Portionen | Orecchiette mit Spinat & getrockneten Tomaten | € 15,00 |
| Preis pro Person | Penne mit Rindergeschnetzeltem und Kräuterseitlingen | € 17,50 |
| | Sedanini mit Zuckererbensenschoten, 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 |
| | Tortellini in Steinpilzcreme | € 16,00 |

LASAGNE

| | | |
|-------------------------|-------------------------------------|---------|
| Mindestbestellmenge | Al forno (classico) alla Bolognese | € 14,50 |
| 5 Portionen | Bolognese Bianca (Kalb) & Spinat | € 17,50 |
| Preis pro Person | Vegetarisch mit mediterranem Gemüse | € 13,50 |

FLEISCH

| | Die Klassiker: | |
|-------------------------|--|---------|
| Mindestbestellmenge | Kalbsröllchen gefüllt mit Parmaschinken & Mozzarella, in mediterraner Tomatensauce geschmort, dazu Rosmarin-Drillinge und karamellisierten Cherrytomaten | € 28,50 |
| 5 Portionen | Saltimbocca alla Romana mit Drillingen und mediterranem Gemüse | € 28,50 |
| Preis pro Person | Rindergeschnetzeltes mit Kräutersaiblingen und Rosmarin-Kartoffeln | € 28,50 |
| | Perlhuhnbrust, mit Rosmarin-Thymian-Jus, Drillingen und Ratatouille | € 25,50 |
| | Ossobuco alla Milanese mit Ratatouille, Rosmarinkartoffeln und Gremolata | € 31,50 |
| | Wildragout mit Spätzle und Preiselbeeren | € 28,50 |

CATERING LISTE – 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 | Lachs gebraten mit mediterranem Gemüse kleinen Kartoffeln | € 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 | Lebkuchen-Mousse im Glas  | € 6,50 |
| | Bratapfel mit Mascarponecreme und Cantuccini-Crunch  | € 7,50 |
| | Mousse au Chocolat  | € 6,50 |
| | Tiramisu  | € 6,50 |
| | Orangen-Panna Cotta auf Mangospiegel  | € 6,50 |
| | Obstsalat mit Vanillesauce (separat)  | € 7,50 |
| | Mango-Cheesecake im Glas | € 6,50 |
| | Mini Blechkuchen saisonal gemischt, pro Stück  | € 2,20 |
| | Früchte am Spieß mit Schokoladenguss  | € 2,80 |

KÄSE

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

CATERING LISTE – 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: Oktober 2025

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.