

## 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

grüne Bohnen mit Pfifferlingen und Tomaten-Concassée 

gebratene Scheiben vom Kräuterseitling mit frischen Kräutern 

Meeresfrüchtesalat

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

Preis pro Person

€ 2,60

#### BROT

Preis pro Person

€ 1,60

#### BROT IM GANZEN

Preis pro Stück

€ 4,50

### SALATE

Mindestbestellmenge

5 Portionen

Preis pro Person

Wildkräutersalat mit Fetakäse, Granatapfel- und

gerösteten Cashewkernen 

€ 12,80

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan, Walnüssen und Birnenspalten 

€ 11,50

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

10 Portionen

Preis pro Person



Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen 

€ 9,50

Kartoffel-Zucchini-Lauch-Suppe mit Räucherlachsstreifen (separat)








€ 11,50

## CATERINGLISTE – Herbst/Winter

<b>FINGERFOOD</b>	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
<b>Preis pro Stück</b>	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
<hr/>			
<b>FRISCHES FOCACCIA</b>			
<b>belegt mit:</b>	Parmaschinken	€	4,30
Mindestbestellmenge	Mortadella	€	3,50
5 Stück pro Sorte	getrüffelt, gekochtem Schinken	€	4,50
<b>Preis pro Stück</b>	Mailänder Salami	€	4,00
	Camembert aus Büffel-Milch 	€	4,30
<hr/>			
<b>DINKEL-TALER</b>			
<b>belegt mit:</b>	Roastbeef und	€	4,50
Mindestbestellmenge	San Daniele Schinken	€	4,00
5 Stück pro Sorte	Prosciutto cotto	€	3,45
<b>Preis pro Stück</b>	italienischer Salami	€	3,45
	Bresaola mit Rucola	€	4,30
	italienischem Käse 	€	3,45
<hr/>			
<b>CIABATTASCHEIBEN</b>			
<b>belegt mit:</b>	Räucherlachs	€	5,50
Mindestbestellmenge	San Daniele Schinken	€	5,00
5 Stück je Sorte	Prosciutto Cotto	€	4,45
<b>Preis pro Stück</b>	Tomate Mozzarella und Basilikum 	€	5,50
	Bresaola mit Rucola	€	5,50
	italienischem Käse 	€	4,45
<hr/>			
<b>LAUGENGEBÄCK-</b>			
<b>PRALINÉS belegt mit:</b>	San Daniele Schinken	€	2,90
Mindestbestellmenge	Trüffel-Salami	€	2,90
10 Stück je Sorte	Prosciutto Cotto	€	2,50
<b>Preis pro Stück</b>	Camembert aus Büffel-Milch 	€	2,80

## CATERINGLISTE – Herbst/Winter

### KLEINE GLÄSCHEN MINDESTBESTELLMENGE 5 TEILE PRO SORTE

<b>FISCH</b>	Meeresfrüchtesalat	€	5,90
<b>Preis pro Glas</b>	Räucherlachstatar auf Salatbett & Senfsauce	€	5,90
	Thunfisch Teriyaki	€	5,90
	Rote Beete mit Flusskrebse und Trüffel-Mayonnaise	€	5,90
	Gambas & Artischockenherzen-Salat	€	5,90
	Marinierter Thunfisch im Sesammantel	€	5,90
	Shrimps-Cocktail mit frischem Dill	€	5,90
<b>FLEISCH</b>	Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln & Tomaten-Concassée	€	5,90
<b>Preis pro Glas</b>	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 Gemüsejulienne	€	4,50
	gebratene Entenbrustscheiben auf Mango-Rucola-Salat	€	5,40
<b>VEGETARISCH</b>	Ratatouille-Salat mit karamellisierten roten Zwiebel 	€	3,20
<b>Preis pro Glas</b>	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

## 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
Tortellini in Steinpilzcreme	€ 16,00

### 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
Salimbocca alla Romana mit Drillingen und mediterranem Gemüse	€ 28,50
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

## 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
<b>Preis pro Person</b>	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
<b>Preis pro Person</b>	Kichererbsen-Curry mit Safranreis 	€ 16,50
	Casarecce mit Zuckerschoten, Cherrytomaten und Frühlingslauch in Olivenöl 	€ 14,50

### DESSERT GLÄSER

<b>Preis pro Glas</b>	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

<b>Preis pro Person</b>	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: Oktober 2025

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.