

CATERINGLISTE – Frühling/Sommer 2026

ANTIPASTI

Mindestbestellmenge

5 Portionen

Preis pro Person

Tomate mit Mozzarella und Basilikum 

Vitello Tonnato

Auberginen mit Tomatensauce und Parmesan überbacken 

Gamba-Artischocken-Salat

gegrillte Paprika mariniert 

Zucchiniplätzchen

€ 21,50

ANTIPASTI SPEZIALE

Mindestbestellmenge

5 Portionen

Preis pro Person

Thunfisch im Sesammantel

Vitello Tonnato

Crespelle gefüllt mit Frischkäse & Räucherlachs

gegrilltes, mediterranes Gemüse 

gebratene Scheiben vom Kräuterseitling mit frischen Kräutern 

Meeresfrüchtesalat

Roastbeefröllchen mit Spargel und Pesto verde

€ 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

€ 2,60

Preis pro Person

€ 1,60

Preis pro Stück

€ 4,60

SALATE

Mindestbestellmenge

5 Portionen

Preis pro Person

Büffelmozzarella auf Rucolasalat und Cherrytomaten 

€ 13,50

Wildkräutersalat mit Ziegenkäsetalern, Feigen und

gerösteten Cashewkernen 

€ 12,80

Feldsalat mit Granatapfelkernen, Fetakäse und gerösteten Walnüssen  € 11,50

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

SUPPE

Mindestbestellmenge

10 Portionen

Preis pro Person

Linsensuppe mit Salsiccia 

€ 9,50

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Räucherlachsstreifen (separat)

€ 11,50

CATERINGLISTE – Frühling/Sommer 2026

FINGERFOOD

Mindestbestellmenge	Tomate-Mozzarella mit Pesto am Spieß 	€	2,90
	Falafelbällchen am Spieß mit Kräuterdip (vegan)	€	3,50
10 Stück pro Sorte	getrocknete Tomate, Oliven, Artischocke am Spieß 	€	2,90
Preis pro Stück	Maishähnchen mit frischer Mango am Spieß	€	3,50
	Mango-Mozzarella Spieß (Vegan)	€	3,90
	Zucchinirollchen mit Schinken	€	3,60
	Putenschnitzelchen mit Mandel-Panade	€	3,50
	Crespelle mit Räucherlachs am Spieß	€	5,10
	Crespelle mit Frischkäse & Gemüse, am Spieß 	€	3,20
	Kalbsbällchen Pinienkernen	€	3,90
	Melone mit Parmaschinken am Spieß	€	3,90
	geröstetes Ciabatta mit Thunfischcreme	€	3,60

FRISCHES FOCACCIA

belegt mit:	Parmaschinken	€	4,30
Mindestbestellmenge	Mortadella	€	3,50
5 Stück pro Sorte	getrüffelem, gekochtem Schinken	€	4,50
Preis pro Stück	Mailänder Salami	€	4,00
	Camembert aus Büffel-Milch 	€	4,30

DINKEL-TALER

belegt mit:	Roastbeef	€	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 – Frühling/Sommer 2026

KLEINE GLÄSCHEN MINDESTBESTELLMENGE 5 TEILE PRO SORTE

FISCH	Meeresfrüchtesalat	€	5,90
Preis pro Glas	Räucherlachstatar auf Salatbett & Senfsauce	€	5,90
Mindestbestellmenge	Thunfisch Teriyaki	€	5,90
	Rote Beete mit Flusskrebse und Trüffel-Mayonnaise	€	5,90
	marinierter Erbsenschoten- & Räucherlachs-Salat	€	5,50
	Gambas & Artischockenherzen-Salat	€	5,90
	Marinierter Thunfisch im Sesammantel	€	5,90
	Shrimps-Cocktail mit frischem Dill	€	5,90
FLEISCH	Vitello Tonnatotartar mit Kapernäpfeln & Tomaten-Concassée	€	5,90
Preis pro Glas	Mini Kalbsbällchen auf pikanter Tomatensauce	€	5,50
	gebratene Perlhuhnbrust auf Zwiebel-Basilikum-Chutney	€	5,60
	Maishähnchenbrust mit Sesam auf Mango-Chutney	€	4,30
	Roastbeef mit Pesto	€	5,60
	Hühnchen Teriyaki auf Gemüsejulienne	€	4,80
	gebratene Entenbrustscheiben auf Mango-Rucola-Salat	€	5,40
VEGETARISCH	Kichererbsen-Tomate-Fetasalat 🌱	€	4,20
Preis pro Glas	Marinierter Paprika mit Fetakäse 🌱	€	3,80
	Caponata (süß-saures Auberginengemüse auf sizilianische Art) 🌱	€	3,90
	Couscous Salat mit Caponata 🌱	€	4,50
	Rote Beete mit Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen 🌱	€	4,80
	Trauben-Ziegenkäse-Salat mit Walnüssen und Basilikum-Honig 🌱	€	4,90
	Mango-Rucola-Mozzarella Salat 🌱	€	4,80
	Avocado-Erdbeersalat mit Pinienkernen 🌱	€	4,60
	Ratatouille Salat mit karamellisierten, roten Zwiebeln 🌱	€	4,10
	Zucchini-Salat mit gerösteten Pinienkernen und getrockneten Tomaten 🌱	€	3,90

CATERINGLISTE – Frühling/Sommer 2026

PASTA

Mindestbestellmenge

5 Portionen

Preis pro Person

Die Klassiker:

Tortellini in Trüffelcreme	€ 16,00
Orecchiette mit Spinat & getrockneten Tomaten	€ 15,00
Penne mit Salsiccia	€ 15,50
Sedanini mit Lammragout	€ 18,50
Mezze Maniche mit Shrimps & mediterranem Gemüse	€ 17,50
Fussili mit grünem Spargel und Rucola	€ 15,00
Penne mit Kalbsstreifen, Pilzen und Steinpilzcreme	€ 17,00

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
mit Lachs und Spinat	€ 15,50
Spinatlasagne	€ 13,50

FLEISCH

Mindestbestellmenge

5 Portionen

Preis pro Person

Die Klassiker:

Kalbsröllchen gefüllt mit Parmaschinken & Mozzarella, dazu Rosmarin-Drillinge und Ratatouille	€ 28,50
Saltimbocca 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
Kalbsbäckchen mit Rahmsauce, Spätzlen und Frühlingsgemüse	€ 28,50
Brasato in Barolo-Sauce, Ratatouille, Kartoffelgratin	€ 31,50

CATERINGLISTE – Frühling/Sommer 2026

FISCH	Lachs gebraten mit mediterranem Gemüse kleinen Kartoffeln	€ 28,50
Mindestbestellmenge	Lotte (Seeteufel) in Sauce Provenzale, Baby Pak-Choi, Kräuterreis	€ 31,50
5 Portionen	Zanderfilet auf Ratatouillegemüse, dazu Rosmarinkartoffeln	€ 26,50
Preis pro Person	Doradenfilets alla livornese (Oliven, Kapern, Tomaten) dazu Gemüse und Salzkartoffeln	€ 29,50
Vegetarisch 	Cannelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat mit Tomatensauce & Parmesan 	€ 14,50
Mindestbestellmenge	Thai-Curry, mit viel Gemüse und Reis 	€ 17,50
5 Portionen	Kichererbsen-Curry mit Safranreis 	€ 16,50
Preis pro Person	Casarecce mit Zuckerschoten, Cherrytomaten und Frühlingslauch in Olivenöl 	€ 14,50
	Fusilli all arrabbiata (Tomatensauce und schwarze Oliven)	€ 13,50
DESSERT GLÄSER	Ricotta-Mascarpone Cheesecake mit Pistazien-Creme 	€ 6,50
Mindestbestellmenge	Mousse au Chocolat 	€ 6,50
5 Portionen	Mango-Cheesecake im Glas	€ 6,50
Preis pro Glas	Tiramisu 	€ 6,50
	Orangen-Panna Cotta auf Mangospiegel 	€ 6,50
	frischer Obstsalat 	€ 6,50
	Erdbeer-Cheesecake im Glas	€ 6,50
	Mini Blechkuchen saisonal gemischt, pro Stück 	€ 2,30
	Mascarponecreme mit frischen Himbeeren 	€ 7,50
	frische Früchte am Spieß mit Schokoladenguss	€ 2,80
KÄSE	gemischte Käseplatte mit Weintrauben	
Preis pro Person	und Feigensenf 	€ 14,50

CATERINGLISTE – Frühling/Sommer 2026

LOGISTIK

An- und Ablieferung innerhalb Düsseldorfs, 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: März 2026

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.