

CATERINGLISTE – Frühling/Sommer 2026

ANTIPASTI	Tomate mit Mozzarella und Basilikum 		
Mindestbestellmenge	Vitello Tonnato		
5 Portionen	Auberginen mit Tomatensauce und Parmesan überbacken 		
Preis pro Person	Gamba-Artischocken-Salat		
	gegrillte Paprika mariniert 		
	Zucchiniplätzchen		
			€ 21,50
ANTIPASTI SPEZIALE	Thunfisch im Sesammantel		
Mindestbestellmenge	Vitello Tonnato		
5 Portionen	Crespelle gefüllt mit Frischkäse & Räucherlachs		
Preis pro Person	gegrilltes, mediterranes Gemüse 		
	gebratene Scheiben vom Kräuterseitling mit frischen Kräutern 		
	Meeresfrüchtesalat		
	Roastbeefröllchen mit Spargel und Pesto verde		
			€ 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	Preis pro Person		€ 2,60
BROT	Preis pro Person		€ 1,60
BROT IM GANZEN	Preis pro Stück		€ 4,60
SALATE	Büffelmozzarella auf Rucolasalat und Cherrytomaten 		€ 15,50
Mindestbestellmenge	Wildkräutersalat mit Ziegenkäsetalern, Feigen und		
5 Portionen	gerösteten Cashewkernen 		€ 13,90
Preis pro Person	Feldsalat mit Granatapfelkernen, Fetakäse und gerösteten Walnüssen 		€ 12,90
	Dazu wahlweise Balsamico-, Joghurt-, oder Limonen-Orangen-Dressing		
SUPPE	Linsensuppe mit Salsiccia 		€ 10,50
Mindestbestellmenge	Kartoffel-Lauch-Suppe mit Räucherlachsstreifen (separat)		€ 11,50
10 Portionen			
Preis pro Person			

CATERINGLISTE – Frühling/Sommer 2026

FINGERFOOD

Mindestbestellmenge	Tomate-Mozzarella mit Pesto am Spieß 	€	3,10
10 Stück pro Sorte	getrocknete Tomate, Oliven, Artischocke am Spieß 	€	3,30
Preis pro Stück	Maishähnchen mit frischer Mango am Spieß	€	3,90
	Mango-Mozzarella Spieß	€	3,90
	Zucchiniplätzchen 	€	3,50
	Zucchinirollchen mit Schinken	€	3,90
	Putenschnitzelchen mit Mandel-Panade	€	3,90
	Crespelle mit Räucherlachs am Spieß	€	5,30
	Crespelle mit Frischkäse & Gemüse, am Spieß 	€	4,30
	Kalbsbällchen Pinienkernen	€	3,90
	Melone mit Parmaschinken am Spieß	€	3,90
	geröstetes Ciabatta mit Thunfischcreme	€	3,90

FRISCHES FOCACCIA

belegt mit:	Parmaschinken	€	4,50
Mindestbestellmenge	Mortadella	€	3,90
5 Stück pro Sorte	getrüffelem, gekochtem Schinken	€	4,90
Preis pro Stück	Mailänder Salami	€	4,40
	Camembert aus Büffel-Milch 	€	4,90

DINKEL-TALER

belegt mit:	Roastbeef	€	4,60
Mindestbestellmenge	San Daniele Schinken	€	4,10
5 Stück pro Sorte	Prosciutto cotto	€	3,60
Preis pro Stück	italienischer Salami	€	3,60
	Bresaola mit Rucola	€	4,50
	italienischem Käse 	€	3,80

CIABATTASCHEIBEN

belegt mit:	Räucherlachs	€	5,50
Mindestbestellmenge	San Daniele Schinken	€	5,00
5 Stück je Sorte	Prosciutto Cotto	€	4,60
Preis pro Stück	Tomate Mozzarella und Basilikum 	€	5,00
	Bresaola mit Rucola	€	5,50
	italienischem Käse 	€	4,80

LAUGENGEBÄCK-

PRALINÉS belegt mit:	San Daniele Schinken	€	3,10
Mindestbestellmenge	Trüffel-Salami	€	3,10
10 Stück je Sorte	Prosciutto Cotto	€	2,90
Preis pro Stück	Camembert aus Büffel-Milch 	€	3,10

CATERINGLISTE – Frühling/Sommer 2026

KLEINE GLÄSCHEN MINDESTBESTELLMENGE 5 TEILE PRO SORTE

FISCH	Meeresfrüchtesalat	€	6,10
Preis pro Glas	Räucherlachstatar auf Salatbett & Senfsauce	€	6,10
Mindestbestellmenge	Thunfisch Teriyaki	€	6,10
	Rote Bete mit Flusskrebsen und Trüffel-Mayonnaise	€	6,10
	marinierter Erbsenschoten- & Räucherlachs-Salat	€	5,90
	Gambas & Artischockenherzen-Salat	€	6,10
	Marinierter Thunfisch im Sesammantel	€	6,10
	Shrimps-Cocktail mit frischem Dill	€	6,10
FLEISCH	Vitello Tonnatotartar mit Kapernäpfeln & Tomaten-Concassée	€	6,10
Preis pro Glas	Mini Kalbsbällchen auf pikanter Tomatensauce	€	5,70
	gebratene Perlhuhnbrust auf Zwiebel-Basilikum-Chutney	€	5,80
	Maishähnchenbrust mit Sesam auf Mango-Chutney	€	4,90
	Roastbeef mit Pesto	€	6,10
	Hühnchen Teriyaki auf Gemüsejulienne	€	5,10
	gebratene Entenbrustscheiben auf Mango-Rucola-Salat	€	5,90
VEGETARISCH	Kichererbsen-Tomate-Fetasalat 🌱	€	4,50
Preis pro Glas	Marinierter Paprika mit Fetakäse 🌱	€	4,10
	Caponata (süß-saures Auberginengemüse auf sizilianische Art) 🌱	€	4,20
	Spargelsalat von weißem Spargel 🌱	€	6,10
	Rote Bete mit Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen 🌱	€	5,10
	Trauben-Ziegenkäse-Salat mit Walnüssen und Basilikum-Honig 🌱	€	4,90
	Mango-Rucola-Mozzarella Salat 🌱	€	5,10
	Avocado-Erdbeersalat mit Pinienkernen 🌱	€	5,10
	Ratatouille Salat mit karamellisierten, roten Zwiebeln 🌱	€	4,50
	Zucchini-salat mit gerösteten Pinienkernen und getrockneten Tomaten 🌱	€	4,10

CATERINGLISTE – Frühling/Sommer 2026

PASTA

Mindestbestellmenge

5 Portionen

Preis pro Person

Die Klassiker:

Tortellini in Trüffelcreme	€ 17,00
Orecchiette mit Spinat & getrockneten Tomaten	€ 16,00
Penne mit Salsiccia	€ 16,50
Sedanini mit Lammragout	€ 19,50
Mezze Maniche mit Shrimps & mediterranem Gemüse	€ 18,50
Fussili mit grünem Spargel und Rucola	€ 16,00
Penne mit Kalbsstreifen, Pilzen und Steinpilzcreme	€ 18,00

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	€ 16,50
Spinatlasagne	€ 14,50

FLEISCH

Mindestbestellmenge

5 Portionen

Preis pro Person

Die Klassiker:

Kalbsröllchen gefüllt mit Parmaschinken & Mozzarella, dazu Rosmarin-Drillinge und Ratatouille	€ 29,50
Saltimbocca alla Romana mit Drillingen und mediterranem Gemüse	€ 32,50
Rindergeschnetztes mit Kräutersaiblingen und Rosmarin-Kartoffeln	€ 32,50
Perlhuhnbrust, mit Rosmarin-Thymian-Jus, Drillingen und Ratatouille	€ 28,50
Ossobuco alla Milanese mit Ratatouille, mit Rosmarinkartoffeln und Gremolata	€ 33,50
Kalbsbäckchen mit Rahmsauce, Spätzle und Frühlingsgemüse	€ 31,50
Brasato in Barolo-Sauce, Ratatouille, Kartoffelgratin	€ 31,50
Scaloppine al limone mit Kartoffelgratin und glasierten Möhren	€ 29,50

CATERINGLISTE – Frühling/Sommer 2026

FISCH	Lachs gebraten mit mediterranem Gemüse kleinen Kartoffeln	€ 28,50
Mindestbestellmenge	Lotte (Seeteufel) in Sauce Provencale, Baby Pak-Choi, Kräuterreis	€ 34,50
5 Portionen	Zanderfilet auf Ratatouillegemüse, dazu Rosmarinkartoffeln	€ 29,50
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 	€ 18,50
5 Portionen	Kichererbsen-Curry mit Safranreis 	€ 17,50
Preis pro Person	Casarecce mit Zuckerschoten, Cherrytomaten und Frühlingslauch in Olivenöl 	€ 15,50
	Fusilli all'arrabbiata (Tomatensauce und schwarze Oliven)	€ 14,50
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	€ 3,50
KÄSE	gemischte Käseplatte mit Weintrauben	
Preis pro Person	und Feigensenf 	€ 15,50

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: 24.März 2026

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

CATERINGLISTE – Frühling/Sommer 2026

Allergenliste nach EU-LMIV (Standardrezepturen)

ANTIPASTI

Tomate mit Mozzarella – G
Vitello Tonnato – C, D, J
Auberginen mit Parmesan – G
Gamba-Artischocken-Salat – B
Gegrillte Paprika – L
Zucchiniplätzchen – A, C

ANTIPASTI SPEZIALE

Thunfisch im Sesammantel – D, K
Crespelle mit Frischkäse & Räucherlachs – A, C, D, G
Meeresfrühtesalat – B, N
Roastbeef mit Pesto – H, G

FINGERFOOD

Falafel mit Dip – J
Putenschnitzel Mandelpanade – A, H
Ciabatta mit Thunfischcreme – A, C, D
Crespelle (alle Varianten) – A, C, G

PASTA & LASAGNE

Alle Pasta – A
Tortellini – A, C, G
Lasagne klassisch – A, C, G, I
Lasagne mit Lachs – A, C, D, G

FLEISCH

Kalbsbäckchen mit Spätzle – A, C, G
Ossobuco – I
Brasato in Weinsauce – L

FISCH

Alle Fischgerichte – D

DESSERT

Tiramisu – A, C, G
Mousse au Chocolat – C, G
Panna Cotta – G
Cheesecake – A, C, G
Desserts mit Nüssen – H

Legende

A Gluten
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja
G Milch
H Nüsse/Schalenfrüchte
I Sellerie
J Senf
K Sesam
L Schwefeldioxid
M Lupinen
N Weichtiere

Hinweis: Kreuzkontamination möglich. Angaben basieren auf Standardrezepturen.