SAITTA.
GIUSEPPE SAITTA
Gastronomie & Gastronomehr

C A T E R I N G L I S T E – Herbst/Winter 2026

ANTIPASTI	Tomate mit Mozzarella und Basilikum V			
Mindestbestellmenge	Vitello Tonnato			
5 Portionen	Zucchini mit Tomatensauce und Parmesan überbacken V			
Preis pro Person	Gamba-Artischocken-Salat			
	gebratenes, mediterranes Gemüse V			
	Maishähnchenbrust mit Sesam			
			€	**21,50**
ANTIPASTI SPEZIALE	Thunfisch im Sesammantel			
Mindestbestellmenge	Vitello Tonnato			
5 Portionen	Crespelle gefüllt mit Frischkäse & Gemüse			
Preis pro Person	Auberginentaler im Backteig mit Mozzarella überbacken V			
	gebratene Scheiben vom Kräuterseitling mit frischen Kräutern V			
	Meeresfrüchtesalat			
	Maishähnchen mit Teriyaki-Sauce			
			€	**29,50**
AUS DER SALUMERIA,	San Daniele Schinken	pro 100 gr.	**€**	**7,00**
AUF PLATTEN	Bresaola	pro 100 gr.	**€**	**9,50**
frisch aufgeschnitten	Trüffel-Salami	pro 100 gr.	**€**	**7,60**
Mindestbestellmenge	Mailänder Salami	pro 100 gr.	**€**	**4,10**
5 Portionen	(wir rechnen 60 gr. pro Portion)			
	gemischte Portion Oliven V		**€**	**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 V		**€**	**15,50**
Mindestbestellmenge	Wildkräutersalat mit Ziegenkäsetalern, Feigen und			
5 Portionen	gerösteten Cashewkernen V		**€**	**13,90**
Preis pro Person	Feldsalat mit Granatapfelkernen, Fetakäse und gerösteten Walnüssen V		**€**	**12,90**
	Dazu wahlweise Balsamico-, Joghurt-, oder Limonen-Orangen-Dressing			
SUPPE	Kürbis-Currysuppe V		**€**	**10,50**
Mindestbestellmenge	Kartoffel-Lauch-Suppe mit Räucherlachsstreifen (separat)		**€**	**11,50**
10 Portionen				
Preis pro Person				

Gültig ab 24.März 2026, Änderungen/Fehler vorbehalten! (Allergene siehe Seite 7)

V vegetarisch

SALUMERIA SAITTA
Barbarossaplatz 2 · 40545 Düsseldorf
Tel.: 0211 - 55 27 11 · E-Mail: saitta@saitta.de
www.saitta.de

SAITTA.
GIUSEPPE SAITTA
Gastronomie & Gastronomehr

CATERINGLISTE – Herbst/Winter 2026

FINGERFOOD

Mindestbestellmenge
10 Stück pro Sorte
Preis pro Stück

Tomate-Mozzarella mit Pesto am Spieß	€	3,10
getrocknete Tomate, Oliven, Artischocke am Spieß	€	3,30
Maishähnchen mit frischer Mango am Spieß	€	3,90
Mango-Mozzarella Spieß	€	3,90
Zucchiniplätzchen	€	3,50
Feigen mit Parmaschinken am Spieß	€	3,90
Zucchiniröllchen 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:
Mindestbestellmenge
5 Stück pro Sorte
Preis pro Stück

Parmaschinken	€	4,50
Mortadella	€	3,90
getrüffeltem, gekochtem Schinken	€	4,90
Mailänder Salami	€	4,40
Camembert aus Büffel-Milch	€	4,90

DINKEL-TALER

belegt mit:
Mindestbestellmeng
5 Stück pro Sorte
Preis pro Stück

Roastbeef	€	4,60
San Daniele Schinken	€	4,10
Prosciutto cotto	€	3,60
italienischer Salami	€	3,60
Bresaola mit Rucola	€	4,50
italienischem Käse	€	3,80

CIABATTASCHEIBEN

belegt mit:
Mindestbestellmenge
5 Stück je Sorte
Preis pro Stück

Räucherlachs	€	5,50
San Daniele Schinken	€	5,00
Prosciutto Cotto	€	4,60
Tomate Mozzarella und Basilikum	€	5,00
Bresaola mit Rucola	€	5,50
italienischem Käse	€	4,80

LAUGENGEBÄCK-PRALINÉS belegt mit:

Mindestbestellmenge
10 Stück je Sorte
Preis pro Stück

San Daniele Schinken	€	3,10
Trüffel-Salami	€	3,10
Prosciutto Cotto	€	2,90
Camembert aus Büffel-Milch	€	3,10

Gültig ab 24.März 2026, Änderungen/Fehler vorbehalten! (Allergene: siehe Seite 7)

vegetarisch

SALUMERIA SAITTA
Barbarossaplatz 2 · 40545 Düsseldorf
Tel.: 0211 - 55 27 11 · E-Mail: saitta@saitta.de
www.saitta.de

SAITTA.
GIUSEPPE SAITTA
Gastronomie & Gastronomehr

CATERINGLISTE – Herbst/Winter 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**
	Kalbsröllchen mit grünem Spargel und Basilikumpesto	**€**	**5,90**
	gebratene Entenbrustscheiben auf Mango-Rucola-Salat	**€**	**5,90**
VEGETARISCH	Feige mit Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen & Balsamicocreme Ⓥ	**€**	**4,50**
Preis pro Glas	Marinierter Paprika mit Fetakäse Ⓥ	**€**	**4,10**
	Caponata (süß-saures Auberginengemüse auf sizilianische Art) Ⓥ	**€**	**4,20**
	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-Mangosalat mit PinienkernenⓋ	**€**	**5,10**
	Ratatouille Salat mit karamellisierten, roten ZwiebelnⓋ	**€**	**4,50**
	Zucchinisalat mit gerösteten Pinienkernen und getrockneten Tomaten Ⓥ	**€**	**4,10**

SALUMERIA SAITTA
Barbarossaplatz 2 · 40545 Düsseldorf
Tel.: 0211 - 55 27 11 · E-Mail: saitta@saitta.de
www.saitta.de

SAITTA.
GIUSEPPE SAITTA
Gastronomie & Gastronomehr

C A T E R I N G L I S T E – Herbst/Winter 2026

PASTA	**Die Klassiker:**		
Mindestbestellmenge	Tortellini in Trüffelcreme (V)	**€**	**17,00**
5 Portionen	Orecchiette mit Spinat & getrockneten Tomaten (V)	**€**	**16,00**
Preis pro Person	Penne mit Salsiccia	**€**	**16,50**
	Sedanini mit Lammragout	**€**	**19,50**
	Mezze Maniche mit Shrimps & mediterranem Gemüse	**€**	**18,50**
	Fussili mit grünem Spargel und Rucola (V)	**€**	**16,00**
	Penne mit Kalbsstreifen, Pilzen und Steinpilzcreme	**€**	**18,00**
	Ravioli „Nero“ mit Lachs-Ricotta-Füllung, Flußkrebsen, Spargelstreifen und Hummersauce	**€**	**19,50**
	Orecchiette mit Salciccia und Kürbis	**€**	**17,00**
LASAGNE	Al forno (classico) alla Bolognese	**€**	**14,50**
Mindestbestellmenge	Bolognese Bianca (Kalb) & Spinat	**€**	**17,50**
5 Portionen	vegetarisch mit mediterranem Gemüse (V)	**€**	**13,50**
Preis pro Person	mit Lachs und Spinat	**€**	**16,50**
	Spinatlasagne(V)	**€**	**14,50**
FLEISCH	**Die Klassiker:**		
Mindestbestellmenge	Kalbsröllchen gefüllt mit Parmaschinken & Mozzarella,		
5 Portionen	dazu Rosmarin-Drillinge und Ratatouille	**€**	**29,50**
Preis pro Person	Saltimbocca alla Romana mit Drillingen und mediterranem Gemüse	**€**	**32,50**
	Rindergeschnetzeltes 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**

SALUMERIA SAITTA
Barbarossaplatz 2 · 40545 Düsseldorf
Tel.: 0211 - 55 27 11 · E-Mail: saitta@saitta.de
www.saitta.de

SAITTA.
GIUSEPPE SAITTA
Gastronomie & Gastronomehr

C A T E R I N G L I S T E – Herbst/Winter 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	Zimt Panna Cotta mit Pflaumenl	**€**	**6,50**
Mindestbestellmenge	Mousse au Chocolat	**€**	**6,50**
5 Portionen	Mango-Cheesecake im Glas	**€**	**6,50**
Preis pro Glas	Tiramisu	**€**	**6,50**
	Zimtapfel mit Spekulatius-Creme	**€**	**6,50**
	Lebkuchen-Schokoladenmousse mit Kirschkompott	**€**	**6,50**
	Mandarinen-Cheesecake im Glas	**€**	**6,50**
	Mini Blechkuchen saisonal gemischt, pro Stück	**€**	**2,30**
	Panna Cotta mit Fruchtspiegel	€	6,50 €
KÄSE	gemischte Käseplatte mit Weintrauben		
Preis pro Person	und Feigensenf	**€**	**15,50**

Gültig ab 24.März 2026, Änderungen/Fehler vorbehalten! (Allergene: siehe Seite 7)

vegetarisch

SALUMERIA SAITTA
Barbarossaplatz 2 · 40545 Düsseldorf
Tel.: 0211 - 55 27 11 · E-Mail: saitta@saitta.de
www.saitta.de

C A T E R I N G L I S T E – Herbst/Winter 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: Oktober 2026

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

SALUMERIA SAITTA
Barbarossaplatz 2 · 40545 Düsseldorf
Tel.: 0211 - 55 27 11 · E-Mail: saitta@saitta.de
www.saitta.de

SAITTA.
GIUSEPPE SAITTA
Gastronomie & Gastronomehr

C A T E R I N G L I S T E – Herbst/Winter 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
Meeresfrüchtesalat – 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.

SALUMERIA SAITTA
Barbarossaplatz 2 · 40545 Düsseldorf
Tel.: 0211 - 55 27 11 · E-Mail: saitta@saitta.de
www.saitta.de