



Fadda - Catering

Wir freuen uns, dass Sie Interesse an unserem Catering – Service haben. Gerne beliefern wir Sie mit unseren Köstlichkeiten und Speisen. Wir bereiten Buffets ab 2 bis zu 150 Personen zu, größere Veranstaltungen gerne auf Anfrage. Damit Sie einen kleinen Vorgeschmack und Überblick bekommen, haben wir Ihnen 5 Menüvorschläge zusammengestellt, die wir je nach Saison, Marktlage und natürlich nach Ihren Wünschen anpassen. Falls Sie Vegetarier oder Veganer, bzw. Allergiker unter Ihren Gästen haben ist dies kein Problem für uns... Die folgenden Vorschläge und Preise gelten **ab 15 Personen**, gerne unterbreiten wir Ihnen auch Angebote für eine geringere Personenanzahl. Auch wenn Sie selbst Speisen für Ihre Feier bereiten, bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihr Buffet mit unseren Spezialitäten zu ergänzen, sprechen Sie uns einfach an....

Buffet 1: - Unser vegetarisches Buffet -

**Fregolasalat mit sardischen Artischocken
(eine Art Couscous)
Zucchinirollchen mit Mozzarella gefüllt
Aubergine vom Grill
Ziegenkäse an Rucola
Kichererbsen-Rote-Beete
Bruschetta
sardischer Pastasalat
(mit Oliven, Tomaten, Rucola, Zwiebeln & Pinienkernen)
gegrillte Paprika aus dem Ofen
marinierte Möhren und Champignons
Schalotten in Balsamico-Honig-Rotwein
sardische Oliven – Käseauswahl
**
Ciabatta Brot & sardisches Hirtenbrot
**
Yoddu sardisches Joghurtdessert**

pro Person 27,50€ (ohne Dessert 25,00€)



Buffet 2: - kaltes Buffet -

**Gamberoni (Riesengarnelenschwänze) an Fregolasalat (eine Art Couscous)
Zucchinirollchen mit Mozzarella gefüllt
Auberginescheiben aus dem Ofen mit Mozzarella
Vitello Tonnato
Flusskrebssalat an Rucola
Ziegenkäse auf Rucola
Paprika aus dem Ofen
Perlhuhnbrustsalat
Auberginen vom Grill
Zucchini mit Pinienkernen und Rosinen, leicht pikant
Salsiccia sarda & Oliven
Mustela und sardischem Käse**
Ciabatta Brot & sardisches Hirtenbrot**

**

Mousse au chocolat

– pro Person 29,50 (Ohne Dessert 27,00€)

–

Buffet 3:

**Vitello Tonnato
Flusskrebssalat an Rauke
Bottarga an gedünstetem Fenchel
Auberginen vom Grill
Paprika aus dem Ofen
marinierte Möhren und Champignons
Lachstartar
Mustela (sardischer Schinken) an Rucolasalat**

**

Ciabatta Brot & sardisches Hirtenbrot

**

**Ravioli della casa (je nach Saison gefüllt) oder auch unsere typ. Sardischen
Malloredos alla campidanese mit frischer Salsiccia & Tomaten Safransauce)**

**

Orangen- Tiramisu im Glas (nach Saison)

– pro Person 35,00€ (ohne Dessert 32,50€)



Buffet 4:

**Vitello Tonnato
Paprika aus dem Ofen
Gamberoni (Riesengarnelenschwänze) an grünem Spargel (nach Saison)
Thunfischtartar
marinierte Möhren & Schalotten**

**Perlhuhnbrust in einer Pilz- Proseccosauce,
dazu Rosmarinkartoffeln
oder
Lachsfilet an Gemüse oder Doradenfilet auf der Haut gebraten
ebenfalls dazu Rosmarinkartoffeln**

Torta caprese (hausgebackene ital. Schokomandeltorte)

pro Person 37,50€ (ohne Dessert 35,00€)

—

Buffet 5:

**Lachscarpaccio
sardische Artischocken mit Bottarga
Mustela (sardischer Schinken) & Salsiccia
Paprika aus dem Ofen & Auberginen vom Grill**

Ciabatta Brot & sardisches Hirtenbrot

Ravioli della casa als Zwischengang

**Lamm nach sardischer Art
dazu Rosmarinkartoffeln & grüne Bohnen
oder
Doradenfilet an Safrangemüse dazu Rosmarinkartoffeln**

Tiramisu classico

pro Person 39,50€ (ohne Dessert 37,50€)



Natürlich haben wir auch noch andere Speisen und auch Desserts, sprechen Sie uns einfach an und wir beraten sie gern.

Wir hoffen, Sie haben etwas Appetit bekommen und entscheiden sich für unseren Service. Schauen Sie vorbei und wir besprechen ganz individuell Ihre Feier, danach sende ich Ihnen Ihr Angebot zu.

Falls Sie unsere sardischen Weine servieren möchten, Personal benötigen, Geschirr oder anderes Equipment, wir beraten und unterstützen Sie gern.

Nach dem Sie das für Sie individuelle Angebot von uns erhalten haben, sollten Sie es uns dann als verbindlichen Auftrag innerhalb von 7 Tagen unterschrieben zurücksenden. Die endgültige Personenzahl benötigen wir 7 Tage im voraus. Bei kurzfristiger Absage müssen wir 50 %, 2 Tage vorher bis zum Tag der Feier 100 % des Menüpreises als Stornopreis berechnen.

Bei Veranstaltungen wird eine Anzahlung von 40 % fällig nach Erhalten der Auftragsbestätigung.

Bei bis zu 15 Personen können Sie die obengenannten Buffets bei uns transportfähig abholen und in Ihrem Ofen fertigbaren,

Oder wir liefern Ihnen die Speisen in entsprechenden Wärmebehältern. Für die Anlieferung berechnen wir eine Anlieferungspauschale je nach Aufwand und Entfernung, diese teilen wir Ihnen vorher mit.

Rechauds, Brennpasten, Vorleger oder sonstiges Equipment werden extra berechnet.

Unsere Keramikplatten benötigen wir innerhalb von 2 Tagen gereinigt zurück, ansonsten müssen wir eine Abholungs- und Reinigungspauschale berechnen.

Die Zahlung erfolgt bei Anlieferung oder Abholung in Bar, bzw. nach vorheriger Absprache. Evtl. Schwund oder Bruch von Geschirr wird im Nachhinein berechnet.

Produkte werden evtl. ausgetauscht und ersetzt, falls diese nicht auf dem Markt zu bekommen sind.

Falls Sie noch Fragen oder Anregungen haben, sprechen Sie uns einfach an, wir stehen Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Alle vorherigen Angebote verlieren Ihre Gültigkeit. Preise verstehen sich incl. gesetzlicher Umsatzsteuer

Wir freuen uns auf Sie...
Fausto & Susanne Fadda & Team
Stand Januar 2019