

SOLID FOOD
SINCE 2014

TISCHBUFFET I

AB 20 PERSONEN
WWW.CAFEDELLAGO.DE



VORSPEISE

HALBGETROCKNETEN TOMATEN, PAPRIKA,
OLIVEN, ZUCCHINI, AUBERGINEN UND CHAMPI-
GNONS, MOZZARELLASTICKS

HAUPTSPEISE

SCHWEINE-, HÄHNCHEN- UND RINDER-MEDAIL-
LONS VOM GRILL, GEBRATENES ROTBARSCH-
FILET

CHAMPIGNONRAHMSOSSE, KRÄUTERSOSSE UND
PFEFFERSOSSE

GEMÜSEAUSWAHL MIT BROKKOLI, BLUMEN-
KOHL, MÖHREN, CHAMPIGNONS
KROKETTEN UND ROSMARINKARTOFFELN

BROTAUSWAHL

BAGUETTE UND CIABATTA

DIPS

AIOLI, GUACAMOLE UND SOUR CREAM

DESSERT

PANNA COTTA MIT BEEREN

PREIS PRO PERSON 52,-

BRUTTO INKL. MWST

Notes

- TISCHBLUMEN
- TISCHLÄUFER & SERVIETTEN

SOLID FOOD
SINCE 2014

TISCHBUFFET II

AB 20 PERSONEN
WWW.CAFEDELLAGO.DE



VORSPEISE

BRUSCHETTA, GERÖSTETES CIABATTA MIT TOMATEN, PAPRIKA, ZWIEBELN, KNOBLAUCH UND BASILIKUM, GARNIERT MIT RUCOLA UND GRANA PADANO

HAUPTSPEISE

SCHWEINE-, HÄHNCHEN- UND RINDER-MEDAILLONS VOM GRILL, GEBRATENES LACHSFILET

CHAMPIGNONRAHMSOSSE, ZITRONENBUTTER-SOSSE UND KRÄUTERBUTTER

GEMÜSEAUSWAHL MIT BROKKOLI, BLUMENKOHLE, MÖHREN, CHAMPIGNONS

KARTOFFELGRATIN UND GNOCCHI

DESSERT

VANILLEEIS AUF FRISCHEN ERDBEEREN MIT SAHNE UND SCHOKOSTREUSELN (SAISONAL)

ZITRONENCREME MIT FRUCHTSPIESS

PREIS PRO PERSON 48,-

BRUTTO INKL. MWST

Notes

- TISCHBLUMEN
- TISCHLÄUFER & SERVIETTEN

SOLID FOOD
SINCE 2014

TISCHBUFFET III

AB 20 PERSONEN
WWW.CAFEDELLAGO.DE



VORSPEISE

KLEINER GEMISCHTER SALAT MIT TOMATEN,
GURKEN, PAPRIKA, MAIS, CHAMPIGNONS UND
GRANA PADANO, DAZU BAGUETTE

ITALIEN-, JOGHURT- UND CAESAR-DRESSING

HAUPTSPEISE

SCHWEINE-, HÄHNCHEN- UND RINDER-MEDAIL-
LONS VOM GRILL, CHAMPIGNONS GEFÜLLT MIT
MOZZARELLA UND SCHNITTLAUCH

SAMBALSOSSE UND KRÄUTERSOSSE

GEMÜSEAUSWAHL MIT BROKKOLI, BLUMEN-
KOHL UND MÖHREN

WEDGES UND GNOCCHI

DESSERT

BROWNIE
MIT KIRSCH-VANILLE-EIS AUF
HASELNUSSKROKANT

PREIS PRO PERSON 44,-
BRUTTO INKL. MWST

Notes

- TISCHBLUMEN
- TISCHLÄUFER & SERVIETTEN

SOLID FOOD
SINCE 2014

TISCHBUFFET IV

AB 20 PERSONEN
WWW.CAFEDELLAGO.DE



VORSPEISE

MINISTRONE
MIT TOMATEN, KAROTTEN, ZUCCHINI, BOHNEN,
ERBSEN UND KARTOFFELN, DAZU BAGUETTE

HAUPTSPEISE

SCHWEINE- UND HÄHNCHEN-MEDAILLONS VOM
GRILL, GEBRATENES ZANDERFILET

CHAMPIGNONRAHMSOSSE, KRÄUTERBUTTER

GEMÜSEAUSWAHL MIT BROKKOLI, BLUMEN-
KOHLE, MÖHREN UND CHAMPIGNONS

PENNE UND SALZKARTOFFELN

DESSERT

PANNA COTTA MIT ERDBEERTOPPING

PREIS PRO PERSON 40,-

BRUTTO INKL. MWST

Notes

- TISCHBLUMEN
- TISCHLÄUFER & SERVIETTEN

SOLID FOOD
SINCE 2014

TISCHBUFFET V

AB 20 PERSONEN
WWW.CAFEDELLAGO.DE



VORSPEISE

ANTIPASTI-AUSWAHL MIT HALBGETROCKNETEN TOMATEN, PAPRIKA, OLIVEN, ZUCCHINI, AUBERGINEN UND CHAMPIGNONS, GARNIERT MIT RUCOLA UND GRANA PADANO

BAGUETTE UND CIABATTA

HAUPTSPEISE

SCHWEINE- UND HÄHNCHEN-MEDAILLONS VOM GRILL, GEBRATENES ROTBARSCHFILET

CHAMPIGNONRAHMSOSSE, ZITRONENBUTTER-SOSSE UND KRÄUTERBUTTER

GEMÜSEAusWAHL MIT BROKKOLI, BLUMENKOHLE, MÖHREN UND CHAMPIGNONS

WEDGES UND GNOCCHI

DESSERT

BROWNIE MIT KIRSCH-VANILLE-EIS AUF HASELNUSSKROKANT

PREIS PRO PERSON 41,50

BRUTTO INKL. MWST

Notes

- TISCHBLUMEN
- TISCHLÄUFER & SERVIETTEN

SOLID FOOD
SINCE 2014

TISCHBUFFET VI

AB 20 PERSONEN
WWW.CAFEDELLAGO.DE



VORSPEISE

BRUSCHETTA, GERÖSTETES CIABATTA MIT TOMATEN, PAPRIKA, ZWIEBELN, KNOBLAUCH UND BASILIKUM, GARNIERT MIT RUCOLA UND GRANA PADANO

HAUPTSPEISE

SCHWEINE- UND HÄHNCHEN-MEDAILLONS VOM GRILL, GEBRATENES ROTBARSCHFILET

CHAMPIGNONRAHMSOSSE, ZITRONENBUTTERSOSSE UND KRÄUTERBUTTER

GEMÜSEAUSWAHL MIT BROKKOLI, BLUMENKOHLE, MÖHREN UND CHAMPIGNONS

WEDGES UND FARFALLE NUDELN

DESSERT

BROWNIE MIT KIRSCH-VANILLE-EIS AUF HASELNUSSKROKANT

PREIS PRO PERSON 41,50

BRUTTO INKL. MWST

Notes

- TISCHBLUMEN
- TISCHLÄUFER & SERVIETTEN

SOLID FOOD
SINCE 2014

TISCHBUFFET VII

AB 20 PERSONEN
WWW.CAFEDELLAGO.DE



VORSPEISE

TOMATE-MOZZARELLA-SPIESSE MIT PESTO
FETAKÄSE-OLIVEN-SPIESSE, GOUDAKÄSE-TRAUBEN-SPIESSE

BAGUETTE UND CIABATTA

HAUPTSPEISE

SCHWEINE- UND HÄHNCHEN-MEDAILLONS VOM GRILL, GEBRATENES PANGASIUSFILET

CHAMPIGNONRAHMSOSSE, ZITRONENBUTTERSOSSE UND KRÄUTERBUTTER

GEMÜSEAUSWAHL MIT BROKKOLI, BLUMENKOHLE, MÖHREN UND CHAMPIGNONS

WEDGES UND GNOCCHI

DESSERT

BROWNIE MIT KIRSCH-VANILLE-EIS AUF HASELNUSSKROKANT

PREIS PRO PERSON 41,50

BRUTTO INKL. MWST

Notes

- TISCHBLUMEN
- TISCHLÄUFER & SERVIETTEN

SOLID FOOD
SINCE 2014

TISCHBUFFET VIII

AB 20 PERSONEN
WWW.CAFEDELLAGO.DE



VORSPEISE

ANTIPASTI-AUSWAHL MIT HALBGETROCKNETEN TOMATEN, PAPRIKA, OLIVEN, ZUCCHINI, AUBERGINEN UND CHAMPIGNONS, GARNIERT MIT RUCOLA UND GRANA PADANO

BAGUETTE UND CIABATTA

HAUPTSPEISE

HÄHNCHENMEDAILLONS UND RINDERHÜFT-STEAKS VOM GRILL, GEBRATENES PANGASIUS-FILET

CHAMPIGNONRAHMSOSSE, ZITRONENBUTTER-SOSSE UND KRÄUTERBUTTER

GEMÜSE-AUSWAHL MIT BROKKOLI, BLUMEN-KOHL, MÖHREN UND CHAMPIGNONS

WEDGES UND GNOCCHI

DESSERT

BROWNIE MIT KIRSCH-VANILLE-EIS AUF HASELNUSSKROKANT

PREIS PRO PERSON 48,50

BRUTTO INKL. MWST

Notes

- TISCHBLUMEN
- TISCHLÄUFER & SERVIETTEN

SOLID FOOD
SINCE 2014

TISCHBUFFET IX

AB 20 PERSONEN
WWW.CAFEDELLAGO.DE



VORSPEISE

KLEINER GEMISCHTER SALAT MIT MIXSALAT,
GURKEN, TOMATEN, PAPRIKA, MAIS, CHAMPIG-
NONS UND GRANA PADANO
DAZU BAGUETTE

CAESAR-, ITALIEN- UND JOGHURTDRESSING

HAUPTSPEISE

SCHWEINE- UND HÄHNCHEN-MEDAILLONS VOM
GRILL, GRIECHISCHER FETAKÄSE MIT CHILI-
KNOBLAUCH-ÖL, TOMATEN UND ROSMARIN

CHAMPIGNONRAHMSOSSE UND KRÄUTERSOSSE

GEMÜSEAUSWAHL MIT BLUMENKOHL, BROKKO-
LI, KAROTTEN, BOHNEN UND CHAMPIGNONS

KARTOFFELGRATIN UND KROKETTEN

PREIS PRO PERSON 42,50

BRUTTO INKL. MWST

Notes

- TISCHBLUMEN
- TISCHLÄUFER & SERVIETTEN
