

SOLID FOOD
SINCE 2014

KLASSISCH I

AB 20 PERSONEN
WWW.CAFEDELLAGO.DE



VORSPEISE

PARTYFRIKADELLEN
SERRANO-SCHINKEN MIT MELONE
RÄUCHERFISCHPLATTE MIT MEERRETTICH UND
HONIG-DILL-SENFOSSE
TOMATE-MOZZARELLA-SPIESSE MIT PESTO
HAUSGEMACHTER NUDELSALAT

ANTIPASTI-AUSWAHL MIT
HALBGETROCKNETEN TOMATEN, PAPRIKA, OLI-
VEN, ZUCCHINI, AUBERGINEN UND CHAMPIG-
NONS

BROT- & BRÖTCHENAUSWAHL MIT BUTTER

HAUPTSPEISE

HÄHNCHENBRUST- & SCHWEINEFILETMEDAIL-
LONS VOM GRILL MIT CHAMPIGNONRAHM- UND
SAMBALSOSSE, LACHSFILET, GRIECHISCHER
SCHAFSKÄSE MIT CHILI-KNOBLAUCH-ÖL, TOMA-
TEN UND ROSMARIN

BUNTE GEMÜSEAUSSWAHL MIT BLUMENKOHL,
BROKKOLI, KAROTTEN UND SPECKBOHNEN

KARTOFFELGRATIN UND KROKETTEN

DESSERT

INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL MIT TRAUBEN,
NÜSSEN UND SALZGEBÄCK
BROWNIE ECKEN

PREIS PRO PERSON 55,-
BRUTTO INKL. MWST

Notes

- TISCHBLUMEN
- TISCHLÄUFER & SERVIETTEN

SOLID FOOD
SINCE 2014

KLASSISCH II

AB 20 PERSONEN
WWW.CAFEDELLAGO.DE

NUR IN DER WINTERZEIT



VORSPEISE

CHICKEN WINGS
ASIA- UND MOZZARELLASTICKS, TOMATE-MOZZARELLA-SPIESSE MIT PESTO PEPPERONI MIT FRISCHKÄSEFÜLLUNG

ANTIPASTI-AUSWAHL MIT HALBGETROCKNETEN TOMATEN, PAPRIKA, OLIVEN, ZUCCHINI, AUBERGINEN UND CHAMPIGNONS

VERSCHIEDENE DIPS
BROT-/ BRÖTCHENAUSWAHL UND BUTTER

HAUPTSPEISE

GESCHMORTE ENTENKEULE MIT ORANGENSOSSE
RINDERROULADEN NACH HAUSFRAUENART
ROTBARSCHFILET MIT KRÄUTERSOSSE
VEGETARISCHE TORTELLINI-PFANNE MIT TOMATEN, PAPRIKA, BASILIKUM UND KNOBLAUCH

APFELROTKOHL
BUNTE GEMÜSEAUSWAHL MIT BLUMENKOHL, BROKKOLI UND KAROTTEN

KARTOFFELKLÖSSE UND ROSMARINKARTOFFELN

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT
PANNA COTTA MIT BEEREN

PREIS PRO PERSON 59,50

BRUTTO INKL. MWST

Notes

- TISCHBLUMEN
- TISCHLÄUFER & SERVIETTEN

SOLID FOOD
SINCE 2014

KLASSISCH III

AB 20 PERSONEN
WWW.CAFEDELLAGO.DE



VORSPEISE

SCAMPIS IN CHILI-KNOBLAUCHÖL,
BAUERN Salat VEGETARISCH
MINI-ZIEGENKÄSE-TARTE MIT WALNÜSSEN UND
HONIG, ROSA GEBRATENES ROASTBEEF (KALT)

ANTIPASTI-AUSWAHL MIT, HALBGETROCKNETEN
TOMATEN, PAPRIKA, OLIVEN, ZUCCHINI, AUBER-
GINEN UND CHAMPIGNONS

BROT-/ BRÖTCHENAUSWAHL UND BUTTER

HAUPTSPEISE

RINDERHÜFTSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER UND
PFEFFERSOSSE, WILDGULASCH MIT WALDPILZEN,
ZANDERFILET MIT ZITRONEN-LIMETTEN-BUTTER,
VEGETARISCHE GEMÜSEFRIKADELLEN MIT AIOLI
UND GUACAMOLE

BUNTE GEMÜSE-AUSWAHL MIT BLUMENKOHL,
BROKKOLI, KAROTTEN UND BOHNEN

SPÄTZLE UND KARTOFFELECKEN

DESSERT

TIRAMISU, PANNA COTTA MIT BEERENMIX

PREIS PRO PERSON 59,-
BRUTTO INKL. MWST

Notes

- TISCHBLUMEN
- TISCHLÄUFER & SERVIETTEN

SOLID FOOD
SINCE 2014

KLASSISCH IV

AB 20 PERSONEN
WWW.CAFEDELLAGO.DE



VORSPEISE

PARTYFRIKADELLEN MIT MIXED PICKLES
RUSTIKALE SCHINKENPLATTE MIT MELONE
RÄUCHERFISCHPLATTE MIT MEERRETTICH UND
HONIG-DILL-SENFOSSE
HAUSGEMACHTER NUDELSALAT

ANTIPASTI-AUSWAHL MIT
HALBGETROCKNETEN TOMATEN, PAPRIKA, OLI-
VEN, ZUCCHINI, AUBERGINEN UND CHAMPIG-
NONS

BROT- & BRÖTCHENAUSWAHL MIT BUTTER

HAUPTSPEISE

HÄHNCHENBRUST UND SCHWEINEFILET VOM
GRILL MIT CHAMPIGNONSOSSE
LACHSFILET, MARINIERTER SCHAFSKÄSE

BUNTE GEMÜSEAUWAHL

SALZKARTOFFELN UND KROKETTEN

DESSERT

TIRAMISU
INTERNATIONALE KÄSEAUWAHL MIT TRAUBEN,
NÜSSEN UND SALZGEBÄCK

PREIS PRO PERSON 55,-
BRUTTO INKL. MWST

Notes

- TISCHBLUMEN
- TISCHLÄUFER & SERVIETTEN

SOLID FOOD
SINCE 2014

KLASSISCH V

AB 20 PERSONEN
WWW.CAFEDELLAGO.DE



VORSPEISE

ANTIPASTI-GEMÜSE, PARTY-FRIKADELLEN MIT MIXED PICKLES, CHICKEN WINGS MIT DIP, RÄUCHERFISCHPLATTE MIT MEERRETTICH ASIASTICKS UND MOZZARELLASTICKS

BROT- & BRÖTCHENAUSWAHL MIT BUTTER

HAUPTSPEISE

SCHINKENKRUSTENBRATEN MIT ZWIEBELSOSSE
RINDERROULADEN
WILDGULASCH MIT WALDPILZEN
LACHSFILET VOM GRILL MIT ZITRONENBUTTER

ROTKOHL
MISCHGEMÜSE MIT BLUMENKOHL, BROKKOLI
UND KAROTTEN

KROKETTEN UND KARTOFFELKNÖDEL

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT
APFELSTRUDEL MIT VANILLESOSSE

ZU SPÄTER STUNDE:

SCHMALZBROTE MIT GEWÜRZGURKEN
METTBROTE MIT ZWIEBELN

PREIS PRO PERSON 60,50

BRUTTO INKL. MWST

Notes

- TISCHBLUMEN
- TISCHLÄUFER & SERVIETTEN

SOLID FOOD
SINCE 2014

KLASSISCH VI

AB 20 PERSONEN
WWW.CAFEDELLAGO.DE



VORSPEISE

KÄSE-TRAUBEN-SPIESSE, ROTE-BEETE-CARPACCIO, PARTYFRIKADELLEN, RÄUCHERFISCHPLATTE MIT MEERRETTICH UND HONIG-DILL-SENF-SOSSE

ANTIPASTI-AUSWAHL MIT HALBGETROCKNETEN TOMATEN, PAPRIKA, OLIVEN, ZUCCHINI, AUBERGINEN UND CHAMPIGNONS

BROT- UND BRÖTCHEN-AUSWAHL MIT BUTTER

HAUPTSPEISE

HÄHNCHEN- UND SCHWEINEFILET-MEDAILLONS VOM GRILL

FRISCHE CHAMPIGNONS GEFÜLLT MIT MOZZARELLA UND SCHNITTLAUCH PANIERTES ROTBARSCHFILET

KRÄUTERBUTTER, SAMBALSOSSE, BUTTER-LIMETTEN-SOSSE

GEMÜSE-AUSWAHL MIT BLUMENKOHL, BROKKOLI, KAROTTEN UND BOHNEN

ROSMARINKARTOFFELN, FARFALLE, KROKETTEN

DESSERT

ZITRONENCREME
MOUSSE AU CHOCOLAT
FRISCHE OBSTPLATTE DER SAISON

ZU SPÄTER STUNDE

ZWEIERLEI FLAMMKUCHEN
MIT PESTO UND KÄSE
MIT SAUERRAHM, TOMATEN, PAPRIKA, ZWIEBELN, KNOBLAUCH, BASILIKUM UND KÄSE

PREIS PRO PERSON 61,-
BRUTTO INKL. MWST

Notes

- TISCHBLUMEN
- TISCHLÄUFER & SERVIETTEN
