



Menüvorschläge Catering

italienisch & lecker

TRATTORIA MERCATINO

Stockumer Kirchstr. 5
40474 Düsseldorf

Tel. 0211 - 47 07 214
Fax 0211 - 47 07 215

e-Mail: info@trattoria-mercato.de
web: www.trattoria-mercato.de

■ Herzlich Willkommen

Sie suchen nach den richtigen Zutaten für eine erfolgreiche Veranstaltung? Wir halten immer wieder knackige Ideen für Sie bereit.

Seit 1992 verwöhnt der „Mercatino - Cateringservice“ eine stetig wachsende Zahl von zufriedenen Gästen. Unser Ziel ist es, Ihre Veranstaltung - jeder Größenordnung - zu einem unvergesslichen Ereignis und kulinarischen Hochgenuss werden zu lassen.

Unsere Expertise erstreckt sich über private Feiern im eigenen Hause, Firmenpräsentation, Messecatering, Jubiläen aller Art und Hochzeiten bis hin zu BBQ's in freier Natur - Ihr ganz persönlicher Anlass wird bei uns zur Priorität. Alle Events werden auf höchstem Niveau und mit viel Liebe zum Detail geplant und durchgeführt.

Kreativität - Flexibilität - Zuverlässigkeit

...all das und noch viel mehr können Sie von uns erwarten!

Wir bieten Ihnen professionelle und kompetente Beratung die jeden Aspekt Ihrer Veranstaltung beinhaltet. Wir kümmern uns um:

- die Entwicklung eines innovativen Gesamtkonzepts
- die Integration der neuesten Food-Trends
- die komplette „kulinarische“ Gestaltung
 - vom exklusiven Menü bis hin zum vielseitigen Buffet
- Einladungs-, Menü- und Tischkarten
- Ausstattung wie Tische, Stühle, Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Gläser,
- Zelte, Beleuchtung, Beschallung, etc.
- Tisch- und Raumdekoration zum Thema Ihrer Veranstaltung
- Getränke aller Art wie auch Cocktail- oder Kaffeebar
- Show- und Unterhaltungsprogramm

Wir laden Sie ein, sich auf den folgenden Seiten inspirieren zu lassen. Für die Erarbeitung Ihres individuellen Eventkonzepts stehen wir Ihnen dann gerne persönlich zur Verfügung.

Ihr *Guido Montagné*

▪ Fingerfood

Finesse zwischen Zeigefinger und Daumen

Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte

Stück / €

	Baby Shrimps mit Rucola-Frischkäse auf Crostini	1,90
	Garnele im Knuspermantel gebacken mit Sweet-Chili Dip	1,50
	Crêpesröllchen mit geräuchertem Lachs, Rucola und Crème fraîche	2,00
	Lachs-Wasabi-Creme präsentiert im Mini-Tartelette	1,60
	Blätterteigpastetchen mit Thunfisch- oder Spinat-Lachsfüllung	1,40
	Thunfischmousse und Kapern auf Crostini	1,50
herzhaft & pikant	Bresaola-Säckchen gefüllt mit Gorgonzola (Luftgetrocknetes Rindfleisch)	1,50
	Quiche Lorraine mit Speck und Zwiebeln im Mini-Tartelette	1,50
	Miniwurstchen mit Dijon Senf in Blätterteig gebacken	1,20
	Feigen-Parmaschinken-Spieß	1,80
	Dattelspieß mit Speck umwickelt	1,40
	Mediterraner Geflügelspieß mit Pineapple Salsa	1,60
	Chicken-Stick im Teigmantel mit Sesamgarnitur und Mango Salsa	1,10
	Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum	1,40
	Olivenpaste auf Crostini	1,50
	Sun-Dried Tomato Cream auf Crostini	1,50
	Paprika-Oliven-Chutney im Mini-Tartelette	1,50
	Schafskäsecreme mit gerösteten Pinienkernen im Mini-Tartelette	1,60
süß & fruchtig	Obstspieß mit frischen Früchten der Saison	1,80
	Choco-Tartelette gefüllt mit Mousse au Chocolat	1,60
	Cannoli gefüllt mit Vanillecrème	1,60
	Crispy Cones mit dunklem Schokoladenrand und weißem Mousse	1,60

▪ Canapés

Der Klassiker aus Frankreich

Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte

Stück / €

mit Fisch	Geräucherter Lachs mit Wasabigrème und Keta-Kaviar	2,80
	Geräuchertes Forellenfilet mit Gurken-Meerrettichschaum	2,80
	Räucheraal mit Kräutercreme und Zwiebeln	2,80
	Graved Lachs auf Kartoffelplätzchen an Crème fraîche u. Keta-Kaviar	4,20
mit Fleisch	Roastbeef mit Aioli und Gemüsejulienne	2,20
	Parmaschinken mit Feigen auf Rucola	2,20
	Putenbrust mit Gorgonzolacrème und Pinienkernen	2,00
	Schweinebraten mit Ziegenfrischkäse und Kirschtomate	2,00
	Italienische Salami mit Olive	2,00
	Schweinemedaille mit Kalbslebermousse und Früchten	3,00
	Tournedo vom Rindfilet mit Gänseleberparfait und Cumberland sauce	4,90
mit Käse	Vollkornbrot mit Gorgonzola und Birne	1,80
	Vollkornbrot mit Kräuterfrischkäse und Kresse	1,60
	Vollkornbrot mit französischem Weichkäse und Feigensenf	1,60

▪ Flying Buffet

Modernes Catering für große und kleine Events in lockerer Atmosphäre.

Seit einiger Zeit erfreut sich das „**fliegende Buffet**“ immer größerer Beliebtheit. Es weicht vom klassischen Fingerfood oder Canapé ab und setzt innovative Akzente auf Ihrer Veranstaltung.

Unser freundliches Servicepersonal offeriert Tablett mit diversen Variationen von dekorativ angerichteten, kleinen, herzhaften kalt/warmen Amuse Bouches oder auch süße und fruchtige Desserts. Die Speisen sind auf Mini-Tellern oder in Gläschen angerichtet.

- kulinarischer Hochgenuss statt Peanuts -

Wir empfehlen 8 bis 10 Gläschen/Teller pro Gast. Die einzelne Portionsgröße beträgt im Schnitt ca. 60 bis 80 g.

▪ Vorschläge

kalt	warm	süß & fruchtig
Italienischer Antipastisalat bunte Paprika, Zucchini, getrocknete Tomaten und Auberginen mariniert	Streifen vom Lammfilet auf Ratatouille	Tiramisu auf Cantuccini
Grönland Shrimps auf einem Avocadomousse	Albondigas „Español“ Fleischnäpfchen an Tomatensugo	Mousse au Chocolat mit Himbeer-Spiegel
Salat „Vitello Tonnato“ Kalbfleischstreifen auf Thunfischcrème	Ragout vom Kalb auf Steinpilz-Risotto	Crème von Cassis mit gerösteten Pinienkernen
Salat „Caprese“ Cherrytomate mit Baby-Mozzarella auf Ciabatta-Croutons	Fiorelli „Tartufo“ Gefüllte Pasta mit Ricotta und Trüffel an getrüffelnder Sahne mit Parmesan	Rote Grütze mit Vanillesauce
Entenbrust auf Fenchel-Orangen-Salat	Ragout vom Seeteufel auf Broccoli-Ricotta-Mousse	Panna Cotta mit Johannisbeer-Mousse
Hähnchenbrüstchen auf Curry-Reissalat	Fasanenbrüstchen auf rosa Linsengemüse	Bayerische Crème mit Heidelbeerpüree
Flußkrebsschwänze auf Thai-Mango-Salat	Tortelloni „Spinaci e Ricotta“ an Gorgonzolasauce	Amarettini-Crème mit Mascarpone auf Mango-Mousse
Tatar vom Räucherlachs auf Wasabi-Gurken-Mousse	Gegrillte Scampi auf einem Nest von schwarzen Nudeln in Chili-Orangen-Sauce	Weißer Mousse au Chocolat auf Schokobisquit
Preis pro Sorte 3,25 €	Preis pro Sorte 3,95 €	Preis pro Sorte 2,95 €

Preisangaben sind inkl. Flying Buffet Porzellan- bzw. Glasschale und Besteck.

Die Speisenauswahl für Ihre Veranstaltung können Sie selbst zusammenstellen. Mindestbestellmenge 12 Stück pro Sorte.

Bitte beachten Sie, dass die warmen Gerichte durch einen unserer Köche bei Ihnen vor Ort frisch zubereitet und angerichtet werden müssen.

- show-cooking als highlight auf Ihrem Event -

■ Antipasti

Ein Stück italienische Lebensart

Preis €

aus dem Meer	Garnelen in Knoblauch-Olivenöl	100 g	3,60
	Sardinenfilets süß-sauer mariniert	100 g	3,00
	Pochierter Salm im Ganzen mit Gurken-Meerrettich-Schaum	pro Kilo	29,50
		(Mindestabnahme 2,5 kg)	
von der Weide	Vitello Tonnato (Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce u. Kapern)	100 g	3,50
	Lammroastbeef mariniert in Balsamico-Vinaigrette	100 g	4,80
	Rinder-Carpaccio auf Rucola mit Parmesan u. Pinienkernen	100 g	4,80
	Zucchini gefüllt mit Hackfleisch	pro Stück	1,30
	Auberginenröllchen gefüllt mit Schinken und Käse	pro Stück	1,30
	Melonenschiffchen mit Parmaschinken	pro Stück	2,50
	Artischockenherzen gegrillt in Olivenöl	100 g	2,90
	eingelegte Zwiebeln in Aceto Balsamico	100 g	2,20
	eingelegte Paprika in Knoblauch-Olivenöl	100 g	2,00
	gegrillte Champignons in Knoblauch-Olivenöl	100 g	2,00
	gegrillte Zucchinischeiben in Kräuter-Olivenöl	100 g	2,00
	Champignons in Tomaten-Kräutersauce	100 g	2,00
	Oliven mit Käsefüllung	100 g	2,40
	Sonnengetrocknete Tomaten in pikantem Olivenöl	100 g	2,40
	Tomate mit Mozzarella und Basilikum	pro Stück	1,30
	Champignon gefüllt mit Blattspinat und Ricotta	pro Stück	1,30
	Gemüse im Bierteig (Champignon, Zucchini, Aubergine oder Broccoli)	pro Stück	1,00
	Auberginenscheibe mit Tomatenmousse und Mozzarella	pro Stück	1,40

■ Salate

Mindestabnahme 1 kg

Preis pro kg / €

aus dem Meer	Pulposalat (Oktopus) mit Fenchel		36,00
	Meeresfrüchte-Cocktail in Zitronenvinaigrette		36,00
	Shrimps-Cocktail mit Champignons und frischer Ananas		34,50
	Avocadosalat mit Shrimps in Cocktailsauce		34,50
	Thai Mangosalat mit Reis und Shrimps		34,50
	Zuckerschotensalat mit Garnelen		34,50
	Farfallesalat mit Lachs in Mango-Chili Dressing		29,50
	Riesenbohnsensalat mit Thunfisch		28,00
von der Weide	Curry-Putensalat mit frischer Ananas und Gemüse		29,50
	Asiatischer Reissalat mit Hähnchenbrust in Thai Dressing		29,50
	Tortellonissalat mit Schinkenstreifen und Broccoli		24,50
aus dem Garten	Cherrytomatensalat mit Baby-Mozzarella und Basilikum		27,50
	Gnocchissalat mit Kirschtomaten, Basilikum und Parmesan		24,50
	Lauchsalat mit Früchten und Pinienkernen in Gorgonzola Dressing		24,50
	Frische Salate der Saison mit zwei verschiedenen Dressings		24,50
	Rucola mit Parmesanspänen, Pinienkernen und Balsamico-Dressing		29,50

▪ Suppen

Mindestabnahme 3 L

Preis pro L / €

mit Gemüse	Tomatencrèmesuppe mit Gin	14,00
	Minestrone (italienische Gemüsesuppe)	14,00
	Karotten-Ingwersuppe	14,00
	Kürbiscrèmesuppe <i>-saisonal-</i>	14,00
	Kartoffelcremesuppe mit Gemüsejulienne und Speckstreifen	14,00
mit Fisch	Lauchcrèmesuppe mit Lachs	18,00
	Broccolicrèmesuppe mit Shrimps	18,00
	Toscanische Fischsuppe mit Lachs, Seeteufel, Shrimps und Gemüse	22,50
mit Fleisch	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	16,50
	Feurig – scharfe Goulaschsuppe	17,50
	Kresserahmsuppe mit Shrimps	18,00
	Thai Curry-Kokossuppe mit Hähnchenbruststreifen	17,50

Ihre Lieblingsuppe ist nicht dabei? Fragen Sie uns nach weiteren Vorschlägen!

▪ Hauptspeisen

Neben den Hauptspeisen aus unserer Speisekarte bieten wir unter anderem an:

vom Geflügel	Putengeschnetzeltes in Champignonrahm mit Broccoliröschen und Butterspätzle	9,50
	Pollo „al Limone“ Hähnchenbrüstchen an Zitronensauce mit Butterreis, Erbsen und Möhren	11,50
vom Schwein	Schweinekrustenbraten mit überbackenem Blumenkohl und Kartoffelgratin	9,00
	Schweinefilet „al Pepe verde“ an Pfefferrahmsauce, Rosmarinkartoffeln und Böhnchen im Speckmantel	13,50
vom Kalb	Kalbsgeschnetzeltes „au Gin Mandarin“ mit Butterreis, frischen Salaten der Saison und Joghurdressing	13,90
	Scaloppine „al Marsala“ zwei kleine Kalbsschnitzel an Marsalasauce, Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln	13,90
	Saltimbocca „alla Romana“ zwei kleine Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei, Kartoffelgratin	13,90
	Involtini „alla Toscana“ Kalbsfleischröllchen gefüllt mit Parmaschinken und Pecorino, in Weißwein geschmort, Kartoffelgratin und Blattspinat	14,90
vom Rind	Rinderfiletstreifen in Calvadosrahm mit Schupfnudeln, Rucola mit Balsamico-Dressing und Parmesan	14,50
	Roastbeef im Ganzen rosa gebraten (180 g pro Pers.) mit Sauce Bernaise, frischem Gemüse, Kartoffelgratin	14,20
vom Lamm	Lammkeule in Rotweinjus geschmort mit grünen Böhnchen im Speckmantel und Rosmarinkartoffeln	13,50
	Lammfilet „Provençale“ an Kräuter-Tomatensauce, Ratatouille und Rosmarinkartoffel	15,50
vom Fisch	Lachs-Spinat-Lasagne mit Bechamelsauce und Käse überbacken	8,80
	Lachsfilet in Safransauce mit Butterreis und Blattspinat	13,90
	Seeteufelmedaillons in Chili-Orangensauce an grünen Fettuccine	14,90

■ Desserts

Mindestpersonenzahl 10

Preis pro Person / €

Tiramisu <i>-hausgemacht-</i>	3,20
Mousse au Chocolat mit Chili-Vanillesauce	3,20
Obstsalat von frischen Früchten der Saison	3,20
Panna Cotta mit Beeren-Fruchtsauce	3,20
Mascarpone-Amarettini-Crème mit Birnen	3,20
Caramel-Crème mit Grand-Marnier-Sauce	3,00
Grießpudding mit Himbeerpüree	3,00
Rote Grütze mit Vanillesauce	3,00
Cassis-Crème mit gerösteten Pinienkernen	3,00
Bayerische Crème mit Waldbeerensauce	3,00
Quarkspeise mit frischen Erdbeeren <i>-saisonal-</i>	3,20
Apfel-Calvados-Tiramisu mit Krokant	3,80
Erdbeer-Tiramisu auf Cantuccini <i>-saisonal-</i>	3,80

Weitere Dessertvorschläge erarbeiten wir gerne für Sie persönlich.

„Fingerfood-Sampler“

Crêpesröllchen

mit geräuchertem Lachs Rucola und Crème fraîche

Mediterraner Geflügelspieß

mit Pineapple Salsa

Cacciatore mit Olive am Spieß

(Italienische Salami)

Melone mit Parmaschinken

am Spieß

Mini-Würstchen mit Dijon Senf

in Blätterteig gebacken

Bocconcini (Mozzarellakügelchen)

mit Kirschtomate am Spieß

Parmesanwürfel

Das Fingerfood wird
dekorativ auf Platten angerichtet.

Wir kalkulieren mit insgesamt
6 Teilen pro Person

Preis pro Platte für ca. 10 Personen

99,00 €

zzgl. der gesetzlichen MwSt.

„Pasta-Bar“

Mindestpersonenzahl 15

Fussili

in pikanter Tomatensauce

Farfalle

in cremiger Käse-Sahnesauce

„Toppings“

Shrimps - Hähnchenbruststreifen
Mini-Hackbällchen (warm)
Champignons - Oliven - Artischocken
Peperoni - Paprikawürfel
Schafskäse - Parmesankäse

Gemischter Salat
mit zweierlei Dressing

Baguette und Kräuterquark

Preis pro Person

12,90 €

zzgl. der gesetzlichen MwSt.

▪ Buffetvorschläge

„Emilia Romagna“

Mindestpersonenzahl 15

Vorspeisen

Salat von Spinat-Gnocchi
mit Hähnchenbrust und roter Paprika

Zucchini gefüllt mit Hackfleisch

Auberginenröllchen
mit Schinken und Käse gebacken

Champignons
gefüllt mit Blattspinat

Italienischer Kartoffelsalat
mit getrockneten Tomaten und Oliven

Ciabatta mit Kräuter Dip

Hauptspeisen

Lasagne „Bolognese“
mit Hackfleischsauce, Bechamelsauce
und Käse überbacken

Penne „all' Arrabbiata“
mit Oliven und Peperoni in scharfer
Tomatensauce

Dessert

Tiramisu

Preis pro Person 19,50 €

zzgl. der gesetzlichen MwSt.

„Trentino“

Mindestpersonenzahl 20

Vorspeisen

Avocado-Shrimps-Cocktail

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Cacciatore (Salami) mit Oliven und Parmesan

Salat von Kirschtomaten und Mini-Mozzarella

Antipastisalat von Zucchini, Auberginen, Paprika &
Champignons in Rosmarin-Olivenöl

Champignons gefüllt mit Ricotta & Kräutern
Rucola mit Parmesan & Balsamico Dressing

Hauptspeisen

Chicken „Tetrazzini“
Hähnchenbrust in Sahnesauce
auf Farfalle und mit Käse überbacken

Steinpilz-Ravioli
in Tomaten-Ricottasauce mit Basilikum

Dessert

Tiramisu

Nougat-Panna-Cotta mit Beerenpüree

Preis pro Person 24,50 €

zzgl. der gesetzlichen MwSt.

„Sicilia“

Mindestpersonenzahl 20

Vorspeisen

Farfallesalat mit Lachs
in Mango-Chili Dressing

Tortellonissalat
mit Schinken und Broccoli

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

gegrillte Auberginenscheiben
mit Napolisauce und Parmesan überbacken

Champignons
in Knoblauch-Olivenöl

Ciabatta mit Kräuter Dip

Hauptspeisen

Fusilli „al Salmone“
mit Lachs in rosa Sahnesauce

Spaghetti „Salsiccia“
Italienische Bratwurst mit Fenchel
in pikanter Tomatensauce mit roter Paprika

Pasta-Auflauf
mit frischem Gemüse und Käse überbacken

Dessert

Panna Cotta mit Beerenfruchtsauce

Preis pro Person 22,50 €

zzgl. der gesetzlichen MwSt.

„Apulia“

Mindestpersonenzahl 20

Vorspeisen

Farfallesalat mit Garnelen in Mango-Chili Dressing

Lammroastbeef in Balsamico mariniert

Riesenbohnsensalat mit Thunfisch

Vitello Tonnato

Tortellonissalat mit Schinken und Broccoli

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

gegrillte Auberginenscheiben mit Napolisauce und
Parmesan überbacken

Champignons in Knoblauch-Olivenöl

Hauptspeisen

Geschnetzeltes von der Putenbrust
mit getrockneten Tomaten und Oliven auf Casarecce

Tortelloni „Salmone“
Pastataschen gefüllt mit Lachs in einer Pink Sauce

Dessert

Grießpudding mit Himbeersauce

Mascarpone-Amarettini-Crème
mit Birne

Preis pro Person 26,50 €

zzgl. der gesetzlichen MwSt.

▪ Buffetvorschläge

„Piemonte“

Mindestpersonenzahl 15

Vorspeisen

Meeresfrüchtesalat in Zitronenvinaigrette
Vitello Tonnato
Curry-Putensalat mit Paprika und frischer Ananas
Zucchini in Balsamico-Honigsauce
Auberginen gegrillt in Rosmarinöl und Knoblauch
Champignons in Tomaten-Kräutersauce
Tortellonissalat mit Kirschtomaten und Basilikum
Gegrillte Artischockenherzen
Ciabatta und Kräuter Dip

Hauptspeisen

Involtini „al Pepe verde“
Kalbfleischröllchen gefüllt mit Blattspinat und Käse
in Pfefferrahmsauce auf Fettuccine

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsauce
Obstsalat von frischen Früchten der Saison
Vanillesauce

Preis pro Person 29,50 €

zzgl. der gesetzlichen MwSt.

„Veneto“

Mindestpersonenzahl 20

Vorspeisen

Pulposalat mit frischem Fenchel
Garnelen im Knuspermantel mit Chili Dip
Hähnchenbrustsalat mit Mango und Curry
Vitello Tonnato
Lammroastbeef mariniert in Balsamico
eingelegte Paprika in Knoblauch-Olivenöl
Sonnentrocknete Tomaten mit Oliven
Cockailtomaten gefüllt mit Frischkäse
Zucchini mediterran gegrillt
Ciabatta und Panini mit Kräuterbutter

Hauptspeisen

Scaloppine di Vitello „ai Funghi“
dünne Kalbsschnitzel in Champignonrahm
mit Rosmarinkartöffelchen

Gegrillte Seeteufelmedaillons
auf Fettuccine in Tomaten-Olivensugo

Dessert

Zitronen-Joghurt-Mousse mit Waldbeerensauce
Caramel Crème

Preis pro Person 36,50 €

zzgl. der gesetzlichen MwSt.

„Umbria“

Mindestpersonenzahl 25

Vorspeisen

Lachsfilet in Orangenvinaigrette auf Rucola
Vitello Tonnato
Zucchini gefüllt mit Hackfleisch
Vitello Tonnato
Auberginenröllchen mit Schinken & Käse gebacken
Champignons gefüllt mit Blattspinat
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
eingelegte Paprika in Knoblauch-Olivenöl
Marinierte Ingwer-Möhrrchen
Ciabatta, Panini und Kräuterbutter

Hauptspeisen

Roastbeef im Ganzen rosa gebraten
mit Sauce Bernaise, frischem Gemüse und Kartoffelgratin

Lachs-Spinat-Lasagne
mit Bechamelsauce und Käse überbacken

Dessert

Apfel-Calvados Tiramisu
Mousse au Chocolat mit Chili Vanillesauce

Preis pro Person 32,50 €

zzgl. der gesetzlichen MwSt.

„Calabria“

Mindestpersonenzahl 20

Vorspeisen

Potpourri von mediterran gegrilltem Fisch
(Gambas, Salm, Seeteufel und Neuseeland Muscheln)
Graved Lachs auf Kartoffelplätzchen mit Crème fraîche
Carpaccio von der Rinderlende auf Rucola
mit Zitrone und Olivenöl mariniert und Parmesan
Bresaolasäckchen mit Gorgonzola Mousse gefüllt
Fenchelsalat mit Streifen von der Entenbrust
in Feigen-Senf Dressing
Gegrillte Artischockenherzen
Zucchini mediterran gegrillt
Ciabatta mit Kräuter Dip und Kräuterbutter

Hauptspeisen

Filetspitzen „Stroganoff“ auf Butterreis

Lachssteak
auf Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Tiramisu
Nougat - Panna Cotta mit Cassis-Waldbeerensauce

Preis pro Person 39,50 €

zzgl. der gesetzlichen MwSt.

▪ Barbecue

Grillen im eigenen Garten mit „**front-cooking & show-cooking**“

„Italienisches Grillbuffet“

Mindestpersonenzahl 25

Salatbuffet

Gnocchisalat mit Shrimps
Farfallesalat mit Hähnchenbrust
an Feigen-Senf Dressing
Kartoffelsalat
mit sonnengetrockneten
Tomaten und geröstetem Speck
Tomate-Mozzarella
Mediterranes Gemüse:
Paprika, Artischocken, Zucchini
und Auberginen
Sommersalate mit zweierlei Dressing

Vom Grill

Lachssteak mit Basilikum
in Alufolie gegart
Lammkotelette
Schweinenackensteak
würzig mariniert
Salsiccia
(Italienische Bratwurst mit Fenchel)

Aus der Riesenpfanne

Champignons mit frischen Kräutern
Rosmarinkartöffelchen

Dazu reichen wir verschiedene Dips,
Grillsaucen, Tzatziki und Kräuterquark

Baguette und Ciabatta
mit Kräuterbutter

Dessert

Tiramisu
Frische Erdbeeren mit Vanillesauce

Preis pro Person *

22,50 €

zzgl. der gesetzlichen MwSt.

„Texas BBQ“

Mindestpersonenzahl 25

Salatbuffet

Farfallesalat mit Lachs
an Thousand Island Dressing
Salat von Kidney Bohnen und Mais
American Style Cole Slaw
Römersalat
mit Caesar Dressing
und Brotroutons
Möhren-Ingwer-Salat
Rucolasalat
mit Kischtomaten,
gerösteten Pinienkernen und Parmesan
an Balsamico Dressing

Vom Grill

Riesengarnelen
in Knoblauch mariniert
Lamm-Spieße
in Rosmarinöl mariniert
Spare Ribs
in BBQ Sauce eingelegt
Putensteak in Curry mariniert
Rinderfiletsteaks à la minute gegrillt

Aus der Riesenpfanne

Mexikanische Gemüsepfanne
Drillinge mit Speck und Zwiebeln

Dazu reichen wir verschiedene Dips,
Grillsaucen, Tzatziki und Kräuterquark

Baguette und Ciabatta
mit Kräuterbutter

Dessert

Cookies und Brownies
Melon-Salad
verschiedene Melonen gemischt
und in der Wassermelone serviert

Preis pro Person *

34,50 €

zzgl. der gesetzlichen MwSt.

▪ Getränke

		€
Schumacher oder Füchschen Altbier vom Faß	pro L	3,50
König Pilsener oder Warsteiner vom Faß	pro L	3,90
Pinot Grigio, Weißwein 1,5 L Flasche	pro Fl.	12,50
Chianti, Rotwein 1,5 L Flasche	pro Fl.	13,50
Prosecco Brut DOC 0,75 L Flasche	pro Fl.	10,50
Coca Cola, Fanta, Sprite 1 L Flasche	pro Fl.	2,50
Apfelschorle 1, L Flasche	pro Fl.	3,60
Orangensaft 1 L Flasche	pro Fl.	3,60
San Pellegrino, Mineralwasser 0,75 L Flasche	pro Fl.	2,20
Mineralwasser einfach 0,75 L Flasche	pro Fl.	1,80

▪ Ausstattung / Leihgaben

Preise beinhalten die ungespülte bzw. ungereinigte Rückgabe.
Fehlmenge bzw. Bruch wird zum Neupreis in Rechnung gestellt.

Teller, weiß, flach, Ø 27 cm	pro Teil	0,30
Besteck (Löffel, Gabel, Messer, Dessertlöffel, etc.)	pro Teil	0,30
Kaffee- oder Suppentasse inkl. Unterteller, weiß	pro Teil	0,60
Gläser (Sekt, Wein, Wasser, Bier etc.)	pro Glas	0,36
Stehtischdecke, weiß, bodenlang mit Schleifenband	pro Stück	14,50
Stretchhülle für Stehtisch, weiß	pro Stück	23,50
Tischdecke, weiß, Baumwolle (130 cm x 220 cm)	pro Stück	8,50
Riesenpfanne, geteilt, inkl. Gashockerkocher	pro Stück	140,00
Profi-Lavastein-Gasgrill, Grillflasche 120 x 43,5 cm	pro Stück	185,00
Gasflasche, 11 kg	pro Stück	25,00
Bankett-Tisch, 153 x 76 cm	pro Tisch	11,00
Stehtisch, rund, weiß, 110 cm hoch, Ø 80 cm	pro Tisch	14,50
Bierzeltgarnitur (1 Tisch 50 x 220 cm, 2 Sitzbänke à 25 x 220 cm)	pro Garnitur	14,50
Husse, weiß, für Bierzeltgarnitur (1 Tisch, 2 Sitzbänke)	pro Garnitur	34,50
Heizpilz inkl. Gasflasche	pro Stück	80,00
Riesensonnenschirm (L 4 m, B 4 m, H 3,22 m), inkl. Betonfuß	pro Stück	85,00
Flaschenkühlschrank, 335 l, 60 x 60 x 176 cm	pro Stück	80,00

▪ Personal

pro Person werden 1 Stunde für die An- und Abfahrt berechnet.
Mindesteinsatzzeit beträgt 4 Std. pro Person.

Eventplaner / Veranstaltungs-Organisator	pro Stunde	38,00
Koch / Köchin / Griller	pro Stunde	38,00
Barkeeper	pro Stunde	25,00
Servicekraft	pro Stunde	25,00
Küchenhilfe / Kochgehilfe / Spülhilfe	pro Stunde	22,50

▪ **Transportpauschale**

Anlieferung und Abholung: Preis nach Entfernung und Aufwand

▪ **Zahlungsbedingungen**

Sofort rein netto ohne Abzug nach Rechnungserhalt, s. AGB`s.

Preise verstehen sich alle zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Bei Auftragserteilung wird bis spätestens 1 Woche vor Veranstaltungstag eine Anzahlung in Höhe von 50% der Nettoauftragssumme, eingehend auf unserem Konto, fällig.

Kontakt

TRATTORIA MERCATINO

Stockumer Kirchstr. 5
40474 Düsseldorf

Tel. 0211 - 47 07 214

Fax 0211 - 47 07 215

e-Mail: info@trattoria-mercato.de

web: www.trattoria-mercato.de