

HÄPPCHEN UND FINGERFOOD	2
COCKTAILHÄPPCHEN	2
FINGERFOOD	2
VORSPEISEN	3
VOM BUFFET	3
AUF DEM TELLER SERVIERT	3
SALATE	3
SUPPEN	4
REIS- UND NUDELGERICHTE	4
FLEISCHSPEZIALITÄTEN	5
FISCHSPEZIALITÄTEN	6
BEILAGEN	6
DESSERTS UND SÜSSES	7
KALTE PLATTEN	7

Zur Zeit aktualisieren wir unsere Seiten. Bei Fragen zu Preisen kontaktieren Sie uns bitte direkt per E-Mail unter info@palmeri.de oder per Telefon 0 72 53 / 2 38 19. Wir erstellen Ihnen dann gerne ein individuelles Angebot. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Häppchen und Fingerfood

(Mindestabnahmemenge 10 St. Je Sorte)

Cocktailhäppchen

Fein und Exklusiv auf frischem Weißbrot

Bruschetta
Eiscreiben mit Sardelle
Tortenbrie
Matjes
Tomate Mozzarella
Aubergine, Rucola
Putenbrust
Kochschinken, Spargel
Kasseler
San Daniele Schinken
Rauchlachs/ Graved Lachs
Ger. Forelle
Riesengarnelen

Alle Preise auf Anfrage!

Fingerfood

Bocconcini di Speck
Kräutercrepelachsroulade
Tomaten - Mozzarella Spieße
Pestosalat im Miniweckglas
Flusskrebsscocktail auf Minitellern
Roter Linsensalat mit geräucherter Entenbrust
Hackbällchen mit feurigem Tomatendip
Antipastispieße
Lammfilet am Rosmarinspieß
Satéspieße mit Mangodip
Käsespieß im Reagenzglas mit Rotwein
Grüne Spargel mit Kalbsrücken gerollt
Tomatenmousse auf Blattsalat im Rotweinglas
Garnelenfüllhorn
Garnelen im Teigmantel (mit Schwanzseg.)
Weißwurst mit Laugenkonfekt
Geschmorte Praline von der Kalbshaxe
Gepökelttes Hirschfilet

Tiramisu, Panna Cotta, Mascarponecreme
mit frischen Beeren im Glas
Verschiedene Mousse im Schnapsglas
Feines Blätterteiggebäck
mit frischer Fruchtfüllung
Obstspieße

Vorspeisen

vom Buffet

Antipastiplatte Emilia (vegetarisch)
Antipastiplatte Toskana (mit Schinken und Salami)
Caprese - Tomate Mozzarella
Italienischer Fischsalat
Parmaschinken trifft Melone
Vitello tonnato (vom Kalbsrücken)
Ganzer Lachs pochiert mit Meerrettichdip
Riesengambas gegrillt
Flusskrebscocktail
Räucherfischauswahl

Alle Preise auf Anfrage!

auf dem Teller serviert

Flusskrebsparfait an Feldsalat
Gemischte Italienische Vorspeise mit Blattsalat
Gepökeltes Hirschfilet mit Egerlingen
Feldsalat mit Entenbrust und warmen Pilzen
Carpaccio vom Lachs oder Rind
Fischsalat, Sarde beccafico,
Grappa gebeizter Lachs auf Melone

Salate

Ab 10 Portionen
Krautsalat
Bohnensalat
Tex - Mex Salat
Griechischer Hirtensalat
Kartoffelsalat
Nudelsalat
Farfallesalat
Geflügel-Reissalat
Eiersalat
Glasnudelsalat
Waldorfsalat
Matjes in Dillsahne
Heringsalat
Pestosalat mit Pinienkernen
Tortellinisalat
Frische Blattsalate der Saison
Mit Balsamico oder Sahne - Paprika Dressing
Feldsalat mit gehobeltem Parmesan
Insalata Siciliana mit gegrilltem Gemüse
Spargelsalat mit frischen Blattsalaten
Salatbuffet mit Blattsalaten, Bohnen
Peperoni, Oliven, Gurken, Tomaten usw.

Suppen

Rindfleischbouillon mit verschiedenen
Einlagen (Markklößchen, Kräutergrießnocken,
Eierstich, Flädle)
Minestrone (Italienische Gemüsesuppe)
Tomatencremesuppe
Kräutercremesuppe
Lauch- oder Brokkolicremesuppe
Spargel- oder Waldpilzcremesuppe
Kartoffelrahmsuppe mit Räucherlachsstreifen
Fischsuppe gebunden, mit Edelfischen

Alle Preise auf Anfrage!

Reis- und Nudelgerichte

Riesengnocchi auf Gorgonzolacreme
gefüllt mit Ricotta und Spinat

Tortelloni auf Pestoschaum
gefüllt mit Ricotta und Spinat

Tagliatelle in Balsamico-Lachssoße
oder Safran-Lachssoße

Crespelle gefüllt mit Ricotta-Spinat
in einer Champignon-Bechamelsoße

Gemüsecanelloni
mit Gorgonzola- oder Tomatensoße

Lasagne Bolognese oder vegetarisch

Pasta alla Norma
mit einer Tomaten-Auberginensauce

Pasta Arrabiata
mit einer pikanten Tomatensoße

Pasta mit Garnelen, Cocktailtomaten
und Basilikum

frische Tagliatelle im Parmesanrad mit Trüffelöl
(ab 30 Personen)

Risotto ai Funghi misti, Petersilienpesto
Spargel oder Garnelen

Paella - Spanische Reispfanne

Fleischspezialitäten

Ab 10 Portionen

Kasseler im Brotteig

Mini-Haxen ohne Schwarte

Fleischkäse

Spießbraten

Jägerbraten

Zwiebelbraten

Minischnitzel

Schweinerücken gefüllt mit Käse und Lauch

Schweinelende „Pilsener Art“

Schweinelende gefüllt

Schweinefilet mit einer Kruste

Rinderbraten vom Bug in Rotwein mariniert

Entrecôte vom Charolais Rind

Rinderfilet am Stück

Rindermedaillons mit Pfifferlingen

Vitello in Padella

(Kalbfleischragout mit Pfifferlingen)

Cordon Bleu

Ossobuco vom Kalb a la Milanese

Kalbsbraten aus der Keule

Züricher Geschnetzeltes

Kalbsrücken mit tomatisierter Kräuterkruste

Lammragout

Lammkeule

Lammcarree

Gefüllte Hähnchenbrüstchen

Gourmetsteak deftig

(mit Auflage aus Pfifferlingen, Zwiebeln,
Bauchspeck, Tomaten und Käse)

Gourmetsteak mediterran

Putenrollbraten (auch gefüllt)

Kaninchenkeule ligurische Art

Alle Preise auf Anfrage!

Fischspezialitäten

Doradenfilet ligurische Art
Tilapiabarsch auf Paprikasauce
Pangasiusfilet oder Lachsfilet
mit Kartoffelkräuterkruste
Lachs aus dem Ofen
Zanderfilet in Kräuter-Weißbrotpanade
Fischmedaillons in Proseccosoße
Seeteufelmedaillons mediterrane Art
Riesengambas gegrillt
Ganze Fische im Salzteig gegart

Alle Preise auf Anfrage!

Beilagen

Parmigiana - Auberginenauflauf
Auberginen Cordon Bleu
Blattspinat
Kartoffelgratin
Kartoffelpüree
Potatoe Wedges
Schmandkartoffeln
Kartoffeltaschen
Rosmarinkartoffeln
Spätzle
Tagliatelle
Rahmchampignon
Rösti
Reis oder Gemüsereis
Mediterranes Gemüse mit Pestonote
Marktgemüse leicht gebuttert
Broccoli mit Tomatenconcassé
Rotkraut
Sauerkraut
Semmelknödel
Serviettenknödel
Schupfnudeln
Speckbohnen
Polenta
Spargel

Desserts und Süßes

Mousse au Chocolat hell oder dunkel

Panna Cotta auf Fruchtpüree

Profiterol

Joghurt - Grappa Mousse

Mascarponecreme mit Beeren

Tiramisu

Maronentiramisu

Latte Macchiato Mousse

Mokka Creme

Orangen Flan

Creme Caramel, Creme Brulée

Obstsalat

Obstspieße

Frisches gemischtes Eis (Saisonal)

Amarettini Pfirsich vom Grill

Kaiserschmarr'n

Alle Preise auf Anfrage!

Kalte Platten

Forellenfilet geräuchert

Norwegischer Rauchlachs

Lachstatar

Pochierter Lachs mit Curry-Cocktail-Meerr.

Ganzer Lachs pochiert mit Meerrettichdip

Matjes in Apfelsahnesauce

Hummer und Langusten

Hausmacher Platte

Schinkenplatte rustikal

Schinkenplatte mediterran

Bratenplatte

Internationale Käsesorten

Italienische Käseauswahl