

Beispiel VIP-Catering Mario Barth Veranstaltung (April 2013)

Vorspeise:

Marinierter Stangenspargel mit gehacktem Ei

Grillgemüse mit gehobeltem Parmesan

Kirschtomaten mit Mozzarella an Balsamicodressing

Roastbeef mit Rucoladip

Räucherfischplatte mit Lachs und Forelle dazu Meerrettichsahne

Butter, kleine Brötchen und Baguette

Hauptgang:

Kalbsrückenmedaillons mit Morchelrahmsoße

Gebratene Scampi mit Limettensoße

dazu Gemüse der Saison und Nudeln

Dessert:

Mousse au Chocolat

Erdbeer Panna-Cotta

Getränkekarte

Bier:

Gold Ochsen Original
Gold Ochsen Alkoholfrei
Gold Ochsen Hefeweizen
Gold Ochsen Hefeweizen Alkoholfrei
Radler

Wein:

Weißwein:

Tenuta Ca'Bolani PinotGrigio
Tenuta Ca'Bolani Sauvignon
Insolia Sicillia IGT

Rotwein:

Ca'Bolani Carbernet
Nero d'Avola Sicillia IGT
Sassabruna Montereio
Prosecco
Zonin Spumante Brut

Alkoholfreie Getränke:

Pepsi Cola
Pepsi Light
Mirinda
Seven Up
Schwip Schwap
Teinacher medium
Teinacher naturell
Orangensaft
Apfelsaft
Apfelsaft- Schorle
Johannisbeersaft
Bitter Lemon
Ginger Ale
Race Cat Energy Drink

Kaffee- & Teespezialitäten:

Espresso
Espresso doppelt
Cafe Creme
Milchkaffee
Latte Macchiato
Cappuccino
Heiße Schokolade
Tee verschiedene Sorten