

Stand Januar 2017



Fadda - Catering

Wir freuen uns, dass Sie Interesse an unserem Catering – Service haben.

Gerne beliefern wir Sie mit unseren Köstlichkeiten und Speisen. Wir bereiten Buffets ab 2 bis zu 150 Personen zu, größere Veranstaltungen gerne auf Anfrage.

Damit Sie einen kleinen Vorgeschmack und Überblick bekommen, haben wir Ihnen 5 Menüvorschläge zusammengestellt, die wir je nach Saison, Marktlage und natürlich nach Ihren Wünschen anpassen. Falls Sie Vegetarier oder Veganer, bzw. Allergiker unter Ihren Gästen haben ist dies kein Problem für uns...

Die folgenden Vorschläge gelten **ab 15 Personen**, gerne unterbreiten wir Ihnen auch Angebote für eine geringere Personenanzahl. Auch wenn Sie selbst Speisen für Ihre Feier bereiten, bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihr Buffet mit unseren Spezialitäten zu ergänzen, sprechen Sie uns einfach an....

Buffet 1: - Unser vegetarisches Buffet -

Fregolasalat mit sardischen Artischocken

(eine Art Couscous)

Zucchinirollchen mit Mozzarella gefüllt

Auberginenrollchen mit einer Olivenpaste gefüllt

Ziegenkäse an Rucola

Bruschetta

sardischer Pastasalat

(mit Oliven, Tomaten, Rucola, Zwiebeln & Pinienkernen)

gegrillte Paprika aus dem Ofen

marinierte Möhren und Champignons

Schalotten in Balsamico-Honig-Rotwein

sardische Oliven – Käseauswahl

**

Ciabatta Brot & sardisches Hirtenbrot

**

Yoddu sardisches Joghurtdessert

- pro Person 24,50€ (ohne Dessert 21,50€)



Buffet 2: - kaltes Buffet -

Gamberoni (Riesengarnelenschwänze)an Fregolasalat (eine Art Couscous)

Zucchinirollchen mit Mozzarella gefüllt

Auberginenrollchen mit einer Olivenpaste gefüllt

Vitello Tonnato

Flusskrebssalat an Rucola

Ziegenkäse auf Rucola

Paprika aus dem Ofen

Perlhuhnbrustsalat

Auberginen vom Grill

Zucchini mit Pinienkernen und Rosinen, leicht pikant

Salsiccia sarda & Oliven

Mustela und sardischem Käse**

Ciabatta Brot & sardisches Hirtenbrot

**

Mousse au chocolat

- pro Person 27,50€ (Ohne Dessert 24,50)

-

Buffet 3:

Vitello Tonnato

Flusskrebssalat an Rauke

Bottarga an gedünstetem Fenchel

Auberginen vom Grill

Paprika aus dem Ofen

marinierte Möhren und Champignons

Lachstartar

Mustela (sardischer Schinken) an Rucolasalat

**

Ciabatta Brot & sardisches Hirtenbrot

**

Ravioli della casa (je nach Saison gefüllt)

**

Orangen- Tiramisu im Glas (nach Saison

- pro Person 32,00€ (ohne Dessert 29,00€)



Buffet 4:

Vitello Tonnato

Paprika aus dem Ofen

Gamberoni (Riesengarnelenschwänze) an grünem Spargel (nach Saison)

Lachstartar

marinierte Möhren & Schalotten

italienischer Bohnensalat

Perlhuhnbrust in einer Pilz- Proseccosauce,

dazu Rosmarinkartoffeln

oder

Lachsfilet an Gemüse oder Doradenfilet auf der Haut gebraten

ebenfalls dazu Rosmarinkartoffeln

Torta caprese (hausgebackene ital. Schokomandeltorte)

pro Person 35,00€ (ohne Dessert 32,00€)

-

Menü 5:

Carpaccio di manzo

hausgebeizten Lachs

Ziegenkäse an Rucola

sardische Artischocken

Mustela (sardischer Schinken) & Salsiccia

Paprika aus dem Ofen

Auberginen vom Grill

Ciabatta Brot & sardisches Hirtenbrot

Ravioli della casa als Zwischengang

Lamm nach sardischer Art

dazu Rosmarinkartoffeln & grüne Bohnen

oder

Lachsfilet an Safrangemüse, dazu Rosmarinkartoffeln

Tiramisu classico

- pro Person 38,50€ - (35,50)



Wir hoffen, Sie haben etwas Appetit bekommen und entscheiden sich für unseren Service. Schauen Sie vorbei und wir besprechen ganz individuell Ihre Feier, danach sende ich Ihnen Ihr Angebot zu.

Falls Sie unsere sardischen Weine servieren möchten, Personal benötigen, Geschirr oder anderes Equipment, wir beraten und unterstützen Sie gern.

Nach dem Sie das Angebot von uns erhalten haben, sollten Sie es uns dann als verbindlichen Auftrag innerhalb von 7 Tagen unterschrieben zurücksenden.

Die endgültige Personenzahl benötigen wir 7 Tage im voraus. Bei kurzfristiger Absage müssen wir 50 %, 2 Tage vorher bis zum Tag der Feier 100 % des Menüpreises als Stornopreis berechnen.

Bei Veranstaltungen ab 50 % wird eine Anzahlung von 40 % fällig nach Erhalten der Auftragsbestätigung.

Bei bis zu 15 Personen können Sie die obengenannten Buffets bei uns transportfähig abholen und in Ihrem Ofen fertigbaren.

Oder wir liefern Ihnen die Speisen in entsprechenden Wärmebehältern. Für die Anlieferung berechnen wir eine Anlieferungspauschale je nach Aufwand und Entfernung, diese teilen wir Ihnen vorher mit.

Unsere Keramikplatten benötigen wir innerhalb von 2 Tagen gereinigt zurück, ansonsten müssen wir eine Abholungs- und Reinigungspauschale berechnen.

Die Zahlung erfolgt bei Anlieferung oder Abholung in Bar, bzw. nach vorheriger Absprache. Evtl. Schwund oder Bruch von Geschirr wird im Nachhinein berechnet. Produkte werden evtl. ausgetauscht und ersetzt, falls diese nicht auf dem Markt zu bekommen sind.

Falls Sie noch Fragen oder Anregungen haben, sprechen Sie uns einfach an, wir stehen Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Alle vorherigen Angebote verlieren ihre Gültigkeit. Preise verstehen sich incl. gesetzlicher Umsatzsteuer.

Wir freuen uns auf Sie...

Fausto & Susanne Fadda & Team

Fadda - Hamburg - Trattoria - Catering- Heußweg 90 - 20255 Hamburg – Tel: 4320850
-info@faustofadda.de