

*Zimt*

---

Ihre **Party**  
Unser **Service**

**Immer lecker!**

## Unsere Philosophie

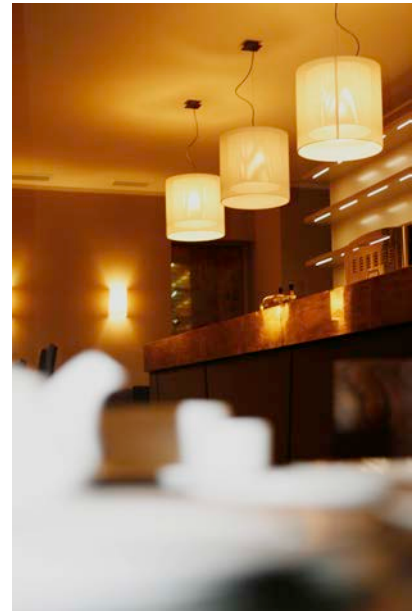
Wir kochen für Sie mit Leidenschaft aus besten Zutaten für jeden Ihrer Anlässe.

Wir legen großen Wert auf persönliche Betreuung, damit Ihre Veranstaltung etwas Besonderes wird.

Angenehme Atmosphäre und ein Blick auf jedes Detail macht uns zufrieden und Sie glücklich.

Wir achten auf Frische und Raffinesse.

Dabei sind wir preiswert und schnell.



## Unser Service

Ob für 20 oder für 200 Personen, wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot, ganz nach Ihren Wünschen.

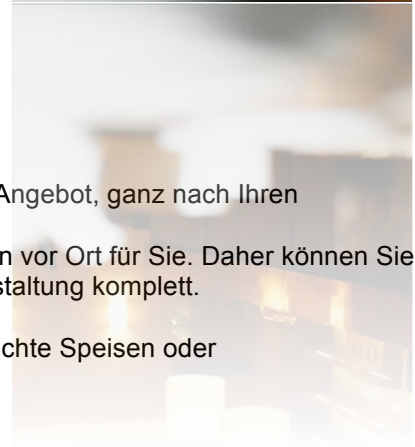
Selbstverständlich übernehmen wir auch die Planung und Organisation vor Ort für Sie. Daher können Sie uns als „Full Service Partner“ buchen, dann realisieren wir Ihre Veranstaltung komplett.

Wir kochen für Sie italienische Spezialitäten ebenso wie asiatische, leichte Speisen oder selbstverständlich auch deftig bayerisch. Ganz wie Sie mögen.

Wir legen Wert auf Frische und Raffinesse.

In folgenden finden Sie eine Auswahl unseres Angebotes. Sollten Sie darüber hinaus spezielle Wünsche haben, fragen Sie uns. Wir beraten Sie gerne.

Guten Appetit und viel Erfolg mit Ihrer Party!



## **Antipasti classici**

Je nach Personenzahl bieten wir Ihnen verschiedene Vorspeisen zur Auswahl an:  
(Mindestabnahme 20 Portionen)

ab 20 Pers. 5 x aussuchen, ab 40 Pers. 8 x aussuchen...

**(als Vorspeise je € 4,80 oder als Hauptspeise je € 8,80)**

- Zucchini trifolati - mit Zwiebel und Oregano
- Zucchini barchetta mit Ricotta gefüllt
- Peperoni alla modenese – mit Knoblauch, Sardellen und Balsamico
- Peperoni gratinati – mit Semmelbrösel, Parmesan und Knoblauch
- Broccoli gialli - mit Kurkuma und Curry in Knoblauchsauce
- Broccoli alla paragiana – mit Knoblauch und Tomatencreme
- Funghi trifolati – mit Knoblauch und Rosmarin
- Funghi in salata – mit Aceto bianco, Paprika und Sellerie
- Orecchione alla griglia – gegrillte Austernpilze
- Mangold e patate – Mangold und Kartoffeln mit Pinienkernen, Zitrone und Olivenöl
- Insalata fagiolo – Bohnensalat mit Rosmarin, Oliven und Paprika
- Melanzane alla griglia – Auberginen mit Knoblauch, Kräutern und Olivenöl
- Melanzane alla siciliana – Auberginen mit Sellerie und pikanter Tomatensugo

**(als Vorspeise € 5,80 oder als Hauptspeise je € 9,80)**

- Cipolle al balsamico e speck – Zwiebeln und Bauernspeck in Balsamico
- Involtini de finocchio – Fenchelroulade mit Bauernspeck und frischen Kräutern

**(als Vorspeise € 7,20 oder als Hauptspeise je € 12,80)**

- Insalata di mare – Salat von Meeresfrüchten
- Gamberi salsa verde – Garnelen mit Zitrone, Sellerie, Dill, Kapern und Sardellen
- Gamberi e patate – Garnelen mit Kartoffeln, Zitrone und Knoblauch
- Vitello tonnato – Kalbfleisch in würziger Tunfischsauce
- Parma é Parmigiano – Parmaschinken und gehobelter Parmesan

## Zuppe

(Mindestabnahme 20 Portionen)

### (je € 4,00)

- Minestrone alla genovese – mit hausgemachter Pesto
- Kürbiscremesuppe (nach Saison)
- Tomatencremesuppe
- Maronencremesuppe (nach Saison)
- Kartoffel – Lauchcreme Suppe
- Gazpacho – kalte Gemüsesuppe

### (je € 5,00)

- Lauchcremesuppe mit Gamberi (Kleine Garnelen)
- Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachs
- Pikante Karotten-Cocos-Suppe

### (je € 7,00)

- Zuppa di pesce – Würzige Fischsuppe nach Art des Hauses

## Paste

(Wir empfehlen dazu unseren Service / Mindestbestellmenge 12 Portionen)

### (je € 7,80)

- Levantese – mit Tomaten, Panna und Pesto
- All'arrabbiata - mit Knoblauch in pikanter Tomatensauce
- Alla scarpata – mit pikanter Tomatensugo, Panna und Kapern
- 

### (je € 8,80)

- Del fraterno - mit Speck, pikanter Tomatensugo und Rucola
- Quattro focchi – mit Mangold, Pinienkernen, Sultaninen, Ei und Tomatensugo
- Mafiosa – mit Auberginen, Paprika, Oliven und pikanter Tomatensugo
- Al Tonno – mit Tunfisch, Kapern, Oliven und Tomaten-Wein-Sugo
- 

### (je € 9,10)

- Petto d'anatra – Entenbrust mit Marsala, Oliven und Panna
- Agnello – Lamm mit Rotwein und Rosmarin
- Alla diavola con pollo – mit Hühnchen, Paprika, Oliven und scharfer Tomatensugo
- Alla piemontese – mit Champignons, Trüffelöl und Gorgonzola

## **Lasagne**

(Mindestbestellmenge 12 Portionen)

**(je € 8,60)**

- Bolognese – mit würzigem Hackfleisch
- Ortolana - mit frischem Gemüse der Saison aus dem Garten
- Salmone – mit Lachs und Zucchini
- Alla fiorentina – mit Gorgonzola und Spinat

## **Cannelloni**

(Mindestbestellmenge 12 Portionen)

**(je € 8,60)**

- Cannelloni dell'Angelina – mit Spinat und Ricotta gefüllt
- Cannelloni Bolognese – mit Hackfleisch-/Tomatenfüllung

## **Secondi**

(Mindestbestellmenge 20 Portionen)

**(je € 11,80)**

- Pollo alla diavola – Hähnchen mit Peperoni, Oliven und pikanter Tomatensugo
- Pollo al balsamico e cipolle – Hähnchen mit Balsamico und Zwiebeln
- Scaloppine di tacchina – Putenmedallions mit gekochtem Schinken, überbacken mit Mozzarella
- Involtine di tacchina – Putenröllchen mit Scarmoza, gekochtem Schinken und Salbei
- Salmone alla mugnaia – Lachs im Zucchini mantel nach Müllerinnen Art

**(je € 15,80)**

- Saltimbocca alla romana – Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei
- Scaloppine di vitella al limone – Kalbschnitzel in Zitronen – Weinsauce
- Involtini alla napoletana – Kalbsrouladen mit Zwiebeln, Sellerie und Parmesan
- Cosciotto d'agnello – Lammkeule mit frischen Kräutern in Balsamico Sauce
- Pesce spada alla livornese – Schwertfisch mit Kapern, Sardellen in Weißweinsauce

## **Contorno:**

- Patate al forno – Ofenkartoffel mit Rosmarin
- Pommes savoyard – gebackene Kartoffeln
- Riso zafferano - Safranreis
- Verdura mista – gemischtes Gemüse

## **Nostro alternative asiatiche**

(Mindestbestellmenge 20 Portionen)

**(je € 12,80)**

- Thai Curry mit Hühnchen (pikant)
  - Lamm Curry in Cocos – Koriandercreme
  - Victoriabarsch in süß-saurer Honig-Limetten-Sauce
- jeweils dazu Basmati – Duftreis

## **Antipasti per la festa** (Fisch / Fleisch / Vegetarisch)

(Wir empfehlen: als Vorspeise 5 Stück, als Hauptspeise 10 Stück - Mindestbestellmenge pro Sorte 30 Stück)

**(je Stück 2,80€)**

- Arancine di riso – Reisbällchen mit Schinken
- Fagottini di pasta sfoglia – Teigtaschen mit vegetarischer Füllung
- Crespelle vegetariane – Pfannkuchen mit Ricotta und getrockneten Tomaten
- Crespelle con carne – Pfannkuchen mit Schinken und Ricotta
- Spiedini frutta e carne – Spießchen mit getrockneter Pflaume und Bauernspeck
- Spiedini alla cingerà – Spießchen mit Peperoni, Putenbrust und Champignons
- Polpette di carne – Italienische Frikadellen
- Sformato di patate e cipolla – Kartoffelkuchen mit Zwiebeln
- Sformato di verdura mista – Gemüsekekse
- Pizzette alla melanzane – Kleine Pizzateilchen mit Aubergine
- Pizzette alla verdure – Kleine Pizzateilchen mit Gemüse
- Crespelle con pesce – Pfannkuchen mit Räucherlachs und Ricotta
- Spiedini di gamberi – Garnelenspießchen
- Tortine al tartufo – Kleine Törtchen mit Champignons-Trüffelcremefüllung
- Spiedini all' arlecchino – Gemüse-Safranspieße

## Tramezzini

(je € 2,40)

- Mozzarella und Tomate
- Thunfisch und Gurke
- Ei, Kapern und Kresse
- Räucherlachs und Gurke
- Artischocken und Schinken

## Dolce

(Mindestbestellmenge 12 Portionen pro Dessert)

(je € 3,20)

- Tiramisù classico
- Tiramisù alla arancia e Aperol
- Panna cotta
- Mousse al cioccolato
- Mousse al limone
- Mousse al caffè
- Profiterole
- Torta di cioccolato - Toskanischer Schokokuchen (unsere Spezialität des Hauses)
- Creme caramella
- Crema catalana
- Insalata frutta – mit frischen Früchten der Saison

## Tartes

(Mindestbestellmenge 10 Portionen pro Tarte)

(je € 2,80)

- Walnuß-Karamel
- Marone-Schoko
- Zitrone oder Orange
- Weiße Schokolade-Himbeere
- Weiß oder schwarz Kokos
- Rhabarber-Ingwer
- Espresso-Cheesecake
- Sommer (mit Holunderblütensirup, frischer Minze und Limonen)

## Canapés

(je € 2,80)

- mit Mailänder Salami
- mit Mozzarella und Tomate
- mit Tiroler Käse und Trauben
- mit Parmaschinken
- mit Räucherlachs

## Getränke (eine Auswahl)

### Rotwein

- Montepulciano d'Abruzzo (Abruzzen)	0,75l	8,90 €
- Paiara Rosso (Apulien)	0,75l	8,90 €
- Syrah (Südfrankreich)	0,75l	11,90 €

### Weißwein

- Trebbiano d'Abruzzo (Abruzzen)	0,75l	8,90 €
- Paiara Bianco (Apulien)	0,75l	8,90 €
- Sauvignon (Venetien)	0,75l	11,90 €

### Prosecco

- Valdo Marca oro	0,75l	12,90 €
-------------------	-------	---------

### Prosecco Aperitivo

	0,1l	3,80 €
- mit Holunderblütensirup und Limone		
- mit Aperol und Orangensaft		
- mit Cassislikör		
- mit Crodino		

### Mineralwasser

- San Pellegrino	1,0 l	3,80 €
------------------	-------	--------

### Säfte

- Apfelsaft naturtrüb	1,0 l	4,20 €
- Orangensaft	1,0 l	4,20 €
- Johannisbeersaft schwarz	1,0 l	4,80 €

## Sonstiges:

### Geschirr (Leihweise)

- |   |         |        |
|---|---------|--------|
| - Glas, Besteck, Teller (inklusive Reinigung) | je Teil | 0,47 € |
| weiteres Geschirr nach Vereinbarung           |         |        |

**Dekoration** – erledigen wir gern für Sie - nach Vereinbarung

**Tische, Stühle, Tischwäsche** – nach Vereinbarung

### Lieferung

- |  |          |         |
|--|----------|---------|
| - Im Stadtgebiet pro Person            | pro Std. | 26,90 € |
| - Außerhalb der Stadtgrenze pro Person | pro Std. | 36,90 € |
- (wir berechnen eine Mindestlieferzeit von einer ½ Std.)

### Personal

- |                   |          |         |
|-------------------|----------|---------|
| - Servicepersonal | pro Std. | 26,90 € |
| - Koch            | pro Std. | 36,90 € |
| - Organisation    | pro Std. | 39,90 € |

**Die Preise für die Speisen verstehen sich pro Person! Alle Preise verstehen sich netto zzgl. der gesetzlichen MwSt! Die Preise für Getränke verstehen sich nach Verbrauch, außer es wurde eine anders lautende Vereinbarung getroffen. Bei nicht von uns gelieferten Getränken, welche aber von unserem Personal versorgt werden, erheben wir Korkgeld!**

- |                                |          |        |
|--------------------------------|----------|--------|
| - Wasser-, Saft-, Bierflaschen | je Stück | 1,00 € |
| - Wein-, Sektflaschen          | je Stück | 2,00 € |

Bitte bestätigen oder stornieren Sie Ihre Bestellung mindestens **fünf Arbeitstage** vor dem Liefertermin, ansonsten gilt eine Aufwandsentschädigung in Höhe von 30% des Auftragswertes als vereinbart.

Falls Sie Fragen, Anregungen oder Wünsche zu unseren Angeboten haben, stehen wir Ihnen sehr gerne persönlich unter der Telefonnummer **089 – 45 22 95 88** zur Verfügung.

Ihr Team vom



Gerlinde Petryszyn und Ursula Horndasch

**[www.cafezimt.de](http://www.cafezimt.de) - [mail@cafezimt.de](mailto:mail@cafezimt.de)**

Dieses Angebot gilt ab Oktober 2011. Alle vorherigen Angebote verlieren ihre Gültigkeit.