



## **Salerno il Calabrese - Party-Service Buffets**

Brückenstrasse 38 . 69120 Heidelberg

**Martina Salerno**

Tel 06 22 1 / 65 14 70

### **Süppchen**

Fruchtige Curry-Kokossüppchen mit Hähnchenbrustfilet	6,00
Minestrone	4,50
Tomatensüppchen mit Parmesanklößchen	4,50
Ribollito deftiger Suppeneintopf	4,10

### **Primi - Pastagerichte für das Buffet**

Hausgemachte Lasagne klassisch (Hackfleisch)	9,80
Rotolo Fleischpaste in Nudelteig gerollt. Ein altes Hausfrauenrezept aus Bologna. Sehr zu empfehlen.	10,20
Hausgemachte Cannelloni mit Bechamelsauce (Spinat, Kalbfleisch und gek. Schinken)	9,80
Hausgemachte Lasagne mit Spinat, Ricotta und Pinienkerne	9,80
Crespelle Italienische Eierkuchen überbacken und gefüllt mit Gemüse der Saison z.B. grünem Spargel	8,80
Hausgemachte Ravioli in Salsa Aurora und Füllung Ihrer Wahl z.B. mit Steinpilzen, Rucola mit Parma, Gorgonzola und Walnüssen uvm.	11,50

### **Dessert**

Macedonia	3,50
Obstsalat	
Profiteroles schwarz	4,50
Brandteigkugeln umhüllt mit Schokocreame, gefüllt mit Vanillecreme (jeweils 3 p.P.)	
Profiteroles weiß	4,50
Branteigkugeln umhüllt mit Vanillecreme, gefüllt mit Schokocreame (3 Stück p.P.)	
Crema bavarese mit Fruchtsauce	4,50
Bayrische Creme	
Orangentorte	4,00
Panna cotta alle pesche	4,50
Panna cotta mit Pfirsich	
Budino diplomatico (Eierpudding mit Karamell)	4,00

### **Carni/Fleischgerichte**

Lammbraten	15,20
mit schwarzen Oliven, Kartoffeln und Salat oder grüne Bohnen.	
Kalbsrouladen (gef. mit Bacon und grünen Oliven)	16,00
Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison	
Kalbsbraten gefüllt mit Rucola und Parmaschinken	16,20
Thymiankartöfelchen und Gemüse der Saison	
Brasato al Barola	16,20
Rinderschmorbraten in Barolo gegart, Polenta, Gemüse der Saison	
Ossobuco	15,30
Kalbfleischscheibe geschmort, Ofenkartoffeln, Blumenkohlflan	
Kaninchenstifado	18,90
Kartoffel-Selleriepuree, Saisongemüse	
Achtung nur in der Saison	18,90
Wildschweinbraten mit Ingwer und Schokolade, Schmorgemüse und Kartoffel-Apfelpuree	

### **Antipasto (Vorspeise) Euro 15,50 pro Person ab 10 Personen**

Roastbeef in Salsa verde  
gegrilltes und mariniertes Gemüse  
Pomodorini in Salsa tonnata  
Kleine Tomaten gefüllt mit Thunfischcreme

Melanzane alla parmigiana (Auberginenauflauf)

Büffelmozzarella mit Tomatentartar

Pilzsalat mit Garnelen

Zucchinirollchen gef. mit Lachscreme

Spiedini di gamberi e ananas

Gambasspieß mit Ananas und Bacon

Meeresfrühtecouscous

Pescatrice in insalata

Feiner Salat mit Gemüse und Minze und gegrilltem

Edelfisch

### **Antipasto (Vorspeise) Euro 18,50 pro Person ab 10 Personen**

gefüllte Zucchini

Antipasto di frutta e verdure con Salami

Edelsalami mit aromatisierten frischen Früchten und knackigen Gemüse.

Prosciutto mit Ananas

Caponata (ein sizilianisches Schmorgemüse)

ingelegtes Gemüse (getr. Tomaten, Artischocken, Oliven)

Vitello tonnato (dünne Kalbfleischscheiben in Thunfischsalsa)

gegrilltes und mariniertes Gemüse

\*Bresaola mariniert mit feinem Olivenöl und Limone  
(\*=Rinderschinken)

Involtini di pesce spada con crema di melanzane  
Schwertfischroulädchen mit einer Crema aus Auberginen und Mandeln

Frutti di Mare Salat

### **Pasteten und Terrinen für 10-12 Personen**

Gorgonzolamousse 44,00

Florentiner Fleischpastete mit Trüffeln 62,00

Räucherlachspastete 38,00

### **Quiches und Pasteten für 6 Personen**

Pilztorte mit Walnusscreme	36,00
Rucolatorte mit Taleggio	32,00
Spinat-Lachs-Torte	30,00

## **Menüvorschläge**