

# Zio Mann di Napoli



**CUCINA DELL' ARTE NAPOLETANA**

## Fingerfood Buffet

herzhafte Backwaren:

Rustici Mignon (Blätterteighäppchen) | Sfogliatine Salate (herzhaftes Blätterteiggebäck) |  
Mini-Spieße Caprese | Frittelle (frittiertes Gebäck) | Crocchè (italienische Kartoffelkroketten)  
| Frittatine (Pasta) | Arancini (Reisbällchen) | Auswahl an Crostini

\*\*\*

Auswahl an frisch zubereiteten Pizzen

\*\*\*

Dessert

**€ 44 p.P.**

## Vorspeisen Buffet

Vorspeisen der klassischen italienischen Küche:

Caprese | gegrilltes Gemüse | verschiedener Aufschnitt an Käse und Wurst |

\*\*\*

Auswahl an frisch zubereiteten Pizzen

\*\*\*

Dessert

**€ 54 p.P.**

# Zio Mann di Napoli



**CUCINA DELL' ARTE NAPOLETANA**

## Big Buffet

Fingerfood Buffet & Vorspeisen Buffet

\*\*\*

Auswahl an frisch zubereiteten Pizzen

\*\*\*

Dessert

**€ 65 p.P.**

## Special Buffet \*\* (formular ausfüllen)\*\*

*Dieses Buffet ist für maximal 50 Personen vorgesehen und kann nicht für mehr Gäste erweitert werden  
Pizza ist nicht enthalten*

Vorspeisen der klassischen italienischen Küche:  
Caprese | gegrilltes Gemüse | verschiedener Aufschnitt an Käse und Wurst |

\*\*\*

·Eine Pastagericht nach Wahl  
·Hauptgericht nach Wahl (Fleisch, Fisch oder vegetarisch)

\*\*\*

Dessert

**€ 73 p.P.**

# Zio Mann di Napoli



**CUCINA DELL' ARTE NAPOLETANA**

## Das Genuss-Menü Carne

\*\*\*

### Vorspeisen:

Culatello di Zibello

Capocollo di Martina Franca

Finocchiona

Parmaschinken 24 Monate

Burrata aus Andria

Figliata

Auswahl an Fossa-Käse mit Mostarda und Marmelade

\*\*\*

### Hauptgericht\**eine option wählen*

Gratiniert Crespelle mit Steinpilzen und Bechamelsauce

Risotto mit Guanciale, Radicchio und Parmesan-Crème

Caprese-Ravioli mit Blauschimmelkäse von Büffelmilch und Walnüssen

\*\*\*

### Zweiter Gang\**eine option wählen*

Entenbrust mit Primitivo von Manduria Sauce und saisonalem Gemüse

Rinderfilet mit grünem Pfeffer und Rosmarinkartoffeln

Lammkarree auf Kartoffelpüree mit Kräutersauce

**€ 80 p.P. + 3,50 € p. P. Service**

Für mehr als eine Option/Verkostung berechnen wir 10€ pro Person zusätzlich

Das Menü kann für eine Mindestanzahl von 30 bis maximal 70 Personen reserviert werden. Es beinhaltet keine Desserts, da für Hochzeiten Torten vorgesehen sind. Bei Interesse bieten wir Ihnen gerne zusätzlich Desserts an, die jedoch extra berechnet werden. Alle Gerichte werden auf Tellern serviert – ein Buffet wird nicht angeboten.

# Zio Mann di Napoli



CUCINA DELL' ARTE NAPOLETANA

## Das Genuss-Menü Pesce

\*\*\*

### Vorspeisen:

Meeresfrüchte-Crudité

Thunfisch-Carpaccio mit Pistaziencreme

In Limette und rosa Pfeffer marinierte Garnelen

Lachs-Tartar mit Zitrusfrüchten und Sepia-Croutons

\*\*\*

### Hauptgericht\*eine option wählen

Fusilloni mit Pachino-Tomaten, Baccalà-Crème und Taggiasca-Oliven

Schwarze Sepia-Gnocchetti mit Krustentiersauce und Meeresfrüchten

Risotto mit Scampi

\*\*\*

### Zweiter Gang\*eine option wählen

Garnelen mit Lardo di Colonnata auf Kürbis-Velouté

Wolfsbarschfilet mit Pistazienkruste und Topinambur-Püree

Baccalà in seiner Haut gekocht mit Fava-Bohnen-Püree und gebratenen Rübstopfeln

**€ 100 p.P. + 3,50 € p. P. Service**

Für mehr als eine Option/Verkostung berechnen wir 10€ pro Person zusätzlich

Das Menü kann für eine Mindestanzahl von 30 bis maximal 70 Personen reserviert werden. Es beinhaltet keine Desserts, da für Hochzeiten Torten vorgesehen sind. Bei Interesse bieten wir Ihnen gerne zusätzlich Desserts an, die jedoch extra berechnet werden.  
Alle Gerichte werden auf Tellern serviert – ein Buffet wird nicht angeboten.

# Zio Mann di Napoli



CUCINA DELL' ARTE NAPOLETANA

## Das Genuss-Menü Vegetariano

\*\*\*

### Vorspeisen:

Kürbis-Flan gratiniert auf Blauschimmelkäse-Fondue

Gemischter frittierten Teig

Auberginenbällchen mit Tomatensauce und Parmesan

\*\*\*

### Hauptgericht\*eine option wählen

Trüffelrisotto

Paccheri mit Pistazien-Crème und getrockneten Tomaten

Sedanini mit Basilikum-Pesto, Walnüssen und Ricotta Salata

\*\*\*

### Zweiter Gang\*eine option wählen

Parmigiana di Melanzane

Omelette mit Zucchini und geräucherter Provola auf einem Bett von Misticanza-Salat

Quiche Lorraine mit Friarielli und geräucherter Provola, serviert mit Salat

**€ 80 p.P. + 3,50 € p. P. Service**

Für mehr als eine Option/Verkostung berechnen wir 10€ pro Person zusätzlich

Das Menü kann für eine Mindestanzahl von 30 bis maximal 70 Personen reserviert werden. Es beinhaltet keine Desserts, da für Hochzeiten Torten vorgesehen sind. Bei Interesse bieten wir Ihnen gerne zusätzlich Desserts an, die jedoch extra berechnet werden.  
Alle Gerichte werden auf Tellern serviert – ein Buffet wird nicht angeboten.

# Zio Mann di Napoli



CUCINA DELL' ARTE NAPOLETANA

## Das Genuss-Menü Vegan

\*\*\*

### Vorspeisen:

Steinpilz-Tartar mit Farro und knackigem Gemüse

Paccheri mit Pistazien-Crème und getrockneten Tomaten

\*\*\*

### Hauptgericht

Risotto mit Treviso-Radicchio und Walnüssen

\*\*\*

### Zweiter Gang\*eine option wählen

Gemüse-Frikadellen in Datterini-Tomatensauce und Basilikum-Pesto

Vegane Parmigiana di Melanzane

**€ 70 p.P. + 3,50 € p. P. Service**

Für mehr als eine Option/Verkostung berechnen wir 10€ pro Person zusätzlich

Das Menü kann für eine Mindestanzahl von 30 bis maximal 70 Personen reserviert werden. Es beinhaltet keine Desserts, da für Hochzeiten Torten vorgesehen sind. Bei Interesse bieten wir Ihnen gerne zusätzlich Desserts an, die jedoch extra berechnet werden.

Alle Gerichte werden auf Tellern serviert – ein Buffet wird nicht angeboten.