

PICCOLA TO GO LAST MINUTE CATERING



Ihr habt euch spontan für eine Gartenparty entschieden oder euer Firmen-Catering ist euch kurzfristig abgesprungen?

Kein Problem, mit dem Piccola To Go Catering ist eure Bestellung **in nur 120 Minuten*** bei euch!

Gerne beraten wir euch, planen die Bestellung nach euren Wünschen und liefern diese blitzschnell zu euch nach Hause, ins Büro oder in eure Schule. Egal ob es sich hierbei um ein Event-Catering oder Lunch-Catering handelt, unabhängig davon, ob ihr ein vielfältiges Buffet oder Fingerfood bevorzugt. Ein PizzaBlech z.B. ist ausgelegt für mind. 4 Personen.

Da wir für unsere Lieferungen Einweg-Bleche verwenden, ist keine Rückgabe nötig.

Die Speisen für unser 120-Minuten-Catering sind zum direkten Verzehr gedacht, daher haben wir keine Warmhaltemöglichkeit, dafür wird euch jedoch kostenloses Einweg-Geschirr von uns zur Verfügung gestellt.

Falls du dich für ein vollständiges Catering mit Porzellan Geschirr und Speisen-Warmhaltemöglichkeit interessierst und du im Vorfeld bereits eine Planung für ein bestimmtes Datum besprechen möchtest, plane dein Catering bitte direkt unter folgendem Link: (link)

Die Bezahlung der Bestellung erfolgt per EC- oder Kreditkarte bei Lieferung. Natürlich ist auch Barzahlung möglich. Auf Wunsch kann nach vorheriger Absprache auch per Rechnung bezahlt werden. Hierzu benötigen wir jedoch eine ausgefüllte und unterschriebene Kostenübernahme-Erklärung von dir. Diese findest du hier: (link)

Die unten aufgeführten Preise sind in Euro inkl. zurzeit gültiger gesetzl. MwSt.

* alle gekennzeichneten Gerichte können in 120 Minuten geliefert werden, nicht gekennzeichnete Speisen benötigen einen Tag Vorlaufzeit.

PICCOLA TO GO LAST MINUTE CATERING



PIZZA

alle Pizzen mit einem San Marzano-Pomodoro Sugo, Basilikum, Olivenöl, geraspelttem Gouda, in der Größe Media 28er

gratis Knoblauch- und Chili-Öl

Margherita

die Königin der Pizza, klassisch & schlicht

Salame

mit dünn geschnittener italienischer Salami

Tonno

mit Thunfisch

Marinara

mit Alici-Sardellen und Manzanilla Oliven

Hawaii

mit Prosciutto Cotto Rosafino und Ananasscheiben

Cardinale

mit Thunfisch, frischen Steinchampignons und Prosciutto Cotto Rosafino

Quattro Stagioni

mit frischen Steinchampignons, Prosciutto Cotto Rosafino, Artischockenherzen und zartem Blattspinat

Mafiosa

mit Thunfisch, zartem Blattspinat und Ofenzwiebeln

Verdura

mit täglich wechselndem mariniertem Gemüse vom Hof

Frutti di Mare

mit kleinen Tintenfischen, Muscheln, Garnelen, mariniert mit jungem Knoblauch, abgerundet mit schwarzem Pfeffer

Scampi

mit Seawater Garnelen, mariniert mit mildem Knoblauch

Completa

mit Prosciutto Cotto Rosafino, Thunfisch, Artischockenherzen und Steinchampignons

Campagnola

mit Steinchampignons, Ofenpaprika und Zwiebeln

Speciale

mit Gorgonzola, Kapern, Jalapeños und Manzanilla Oliven

PICCOLA TO GO LAST MINUTE CATERING



Davide

mit Steinchampignons, Crema di Latte, Parmesan und hauchdünnem Parmaschinken-Topping

Daniela

mit Kirschtomaten, Rucola, Parmigiano Reggiano, Olivenöl und hauchdünnem Parmaschinken-Topping

Piccola

mit Blattspinat, Gorgonzola, Ofenpaprika, Manzanilla Oliven, fein geriebenem Parmigiano Reggiano

Rucolona

mit Kirschtomaten, Rucola und fein geriebenem Parmesan

Fantastica

mit Prosciutto Cotto Rosafino, feinem Blattspinat, Fior di Latte Mozzarella, Steinchampignons und einem Topping von kalabrischer Salami piccante

Casarula

mit Rucola, fein geriebenem Parmesan und einem Topping von kalabrischer Salami piccante

Soverato

mit scharfen Jalapeños, roter Paprika, Steinchampignons und einem Topping von kalabrischer Salami piccante

Crema di Balsamico

mit Crema di Balsamico di Modena, Rucola, Kirschtomaten und fein geriebenem Parmesan

Quattro-Formaggi Bianca

mit Büffelmozzarella, Parmigiano Reggiano, Gauda und Gorgonzola e Panna

Famous

erst gebacken, dann als Topping mit marinierten Steinchampignons, Rucola, Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano und mit Nativem Olivenöl verfeinert

Bufala

mit sahnigem Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola, beträufelt mit Nativem Olivenöl



PASTA

Unsere Bestseller! *

Pasta Fresca Wildlachs & Rucola

in Vino Bianco e Panna

Spaghetti Bolognese vom Rind

in unserem San Marzano Tomatensugo mit Parmigiano Reggiano

Rigatoni Casa (vegetarisch)

mit täglich wechselndem mariniertem Gemüse vom Hof und Sugo di Pomodoro e Panna

Tortellini alla Panna

mit Rindfleisch gefüllt in Prosciutto e Panna

Spaghetti e Gamberi

Seawater Garnelen, Kirschtomaten, frischer Knoblauch in unserem Sardischen Olivenöl gebraten, abgerundet mit Vino Bianco

Rigatoni Spinaci

mit Sugo di Pomodoro e Panna und Gouda-Spänen überbacken

Tagliatelle ai Funghi e Panna

mit Champignons

Spaghetti Carbonara Tedesca

mit Prosciutto Cotto Rosafino, Eigelb & Pecorino in Panna

Rigatoni Quattro-Formaggio

mit Büffelmozzarella, Parmigiano Reggiano, Gouda

in einem Sugo di Gorgonzola e Panna

Spaghetti Frutti di Mare

mit duftendem Knoblauch, Vongole Veraci, Seawater Garnelen, Calamari

mit mildem Chili gewürzt

Pasta Fresca Salsccia

in Scheiben geschnittene Fenchelbratwurst, Sugo di Pomodoro mit Basilikum, Parmigiano Reggiano

Spaghetti Napoli

in einem Kirschtomaten Sugo

PICCOLA TO GO LAST MINUTE CATERING



AL FORNO*

Hausgemachte Lasagne

nach unserer Familientradition zubereitet

Cannelloni Carne

gefüllt mit frischem Rindfleisch, Kirschtomaten Sugo und Basilikum, mit mildem Käse überbacken

Cannelloni Spinaci

gefüllt mit Blattspinat und cremigem Ricotta, abgerundet mit geriebener Muskatnuss, mit mildem Käse überbacken

Preise

Gericht	5 Portionen	10 Portionen	ab 20 Portionen
Pasta Fresca Wildlachs & Rucola 11,90	11,9	10,9	9,9
Spaghetit Bolognese vom Rind 9,90 €	9,9	8,9	7,9
Rigatoni Casa (vegetarisch) 10,90	10,9	9,9	8,9
Tortellini alla Panna 10,90	10,9	9,9	8,9
Spaghetti e Gamberi 13,90	13,9	12,9	11,9
Rigatoni Spinaci 10,90	10,9	9,9	8,9
Tagliatelle ai Funghi e Panna 9,90	9,9	8,9	7,9
Rigatoni Quattro-Formaggio 12,90	12,9	11,9	10,9
Spaghetti Frutti di Mare 13,90	13,9	12,9	11,9
Pasta Fresca Salsiccia 11,90	11,9	10,9	9,9
Spaghetti Napoli 8,90	8,9	7,9	6,9
Hausgemachte Lasagne (12,90 €)	12,9	11,9	10,9
Cannelloni Carne (12,90 €)	12,9	11,9	10,9
Cannelloni Spinaci (11,90 €)	11,9	10,9	9,9

***Preis gilt je Portion**



Antipasti

*Unsere Bestseller: **

Vitello Tonnato

hauchdünne Scheiben von geschmortem Kalbfleisch auf einer Thunfischcreme mit frittierten Kapern

Antipasto della casa

eine Auswahl Antipasti della Casa, Büffelmozzarella, Ital. Salami, Parmaschinken, Kirschtomaten, dazu
ofenfrisches Rosmarin Foccacia

Carpaccio Classico

Rinderfilet Carpaccio, gehobelter Parmesan, Rucola, mit Extra Nativem
Olivenöl beträufelt, mit schwarzem Langpfeffer aus der Mühle gewürzt

Italienischer Aufschnitt

Parmaschinken, Prosciutto Crudo, Spinata (pikante Salami)

Vegetarische Antipasti *

Parmigiana Vegetarisch

Auflauf von Aubergine und Parmesan

Caprese mit Tomaten und Büffelmozzarella

Vegetarische Antipasti aus gemischtem Gemüse

Vegetarische Bruschetta mit gemischtem Gemüse

SUPPEN

Minestra di Pomodoro

sizilianische Tomatensuppe mit Croutons und Basilikum

Minestra alla Genovese

mit Pasta und ofenfrischen Focaccia Ecken

PICCOLA TO GO LAST MINUTE CATERING



Preise

Gericht	5 Portionen	10 Portionen	ab 20 Portionen
Vitello Tonnato (12,90 €)	12,9	11,9	10,9
Antipasto della casa (12,90 €)	12,9	11,9	10,9
Carpaccio Classico (13,90 €)	13,9	12,9	11,9
Italienischer Aufschnitt	10,9	9,9	8,9
Parmigiana Vegetarisch	11,9	10,9	9,9
Auflauf von Aubergine und Parmesan	11,9	10,9	9,9
Caprese mit Tomaten und Büffelmozzarella	9,9	8,9	7,9
Vegetarische Antipasti aus gemischtem Gemüse	11,9	10,9	9,9
Vegetarische Bruschetta mit gemischtem Gemüse	5,9	4,9	3,9
Minestra di Pomodoro (6,50 €)	6,5	5,5	4,5
Minestra alla Genovese (6,90 €)	6,9	5,9	4,9

***Preis gilt je Portion**

Fingerfood (Mindestabnahme pro Sorte 10 stk)

Antipasti -Spieße
 Ziegenkäse auf geröstetem Brot*
 Salsiccia e Olive*
 Oliven Variation mit geröstetem Brot *
 Datteln im Speckmantel *
 Im Glas serviert: verschiedene Salate mit Balsamico Vinaigrette

Pizzabrötchen

Gefüllte Pizzabrötchen mit Schinken & Käse
 Gefüllte Pizzabrötchen mit Spinat & Feta
 Gefüllte Pizzabrötchen mit Thunfisch & Jalapeños

PICCOLA TO GO LAST MINUTE CATERING



Preise

Gericht	10 Portionen	20 Portionen
Fingerfood (Mindestabnahme pro Sorte. 10 Stk.)	49 €	89 €
Gefüllte Pizzabrötchen mit Schinken & Käse (5,90 €)	59 €	99 €
Gefüllte Pizzabrötchen mit Spinat & Feta (6,90 €)	69 €	120 €
Gefüllte Pizzabrötchen mit Thunfisch & Jalapeños (6,90 €)	69 €	120 €

***Preis gilt bei Abnahme von jeweils 10 Portionen**

SALATE*

Salat Mista

bunter Blattsalat, Kirschtomaten, Gurke, Mais, Möhren und mit gekochtem Ei

Salat Tacchino

bunter Blattsalat "Mista", zusätzlich in Thymian gebratene Putenspieße, Rucola, ofenfrische Focaccia Ecken

Salat Paesana

bunter Blattsalat "Mista", zusätzlich mit Antipasti-Gemüse, Prosciutto Cotto Rosafino, Büffelmozzarella aus Kampanien, Thunfisch und ofenfrischem Rosmarin Focaccia

Salat Capricciosa

bunter Blattsalat "Mista", zusätzlich mit Rucola, Käse-Würfeln, Thunfisch, Prosciutto Cotto Rosafino und ofenfrischem Focaccia

Dressing Auswahl (separat serviert):

Hausdressing

Balsamico

Honig- Senf

Preise

Gericht	5 Portionen	10 Portionen	ab 20 Portionen
Salat Mista (7,90 €)	7,9	6,9	5,9
Salat Tacchino (13,90 €)	13,9	12,9	11,9
Salat Paesana (12,90 €)	12,9	11,9	10,9
Salat Capricciosa (11,90 €)	11,9	10,9	9,9



DESSERT

Tiramisu als Blech oder Glas/Becher (mind. 10 Portionen)

Pannacotta mit Erdbeer Topping (mind. 10 Portion im Glas/Becher serviert)

Pannacotta mit Karamell Topping (mind. 10 Portion im Glas/Becher serviert)

Mousse au Chocolat (mind. 10 Portion im Glas/Becher serviert)

Crema di Fragola al Mascarpone (mind. 10 Portion im Glas/Becher serviert)

Preise

Gericht	5 Portionen	10 Portionen	ab 20 Portionen
Tiramisu (5,90 €)	5,9	4,9	3,9
Pannacotta mit Erdbeer Topping	5,9	4,9	3,9
Pannacotta mit Karamell Topping	5,9	4,9	3,9
Mousse au Chocolat	5,9	4,9	3,9
Crema di Fragola al Mascarpone (4,90 €)	4,9	3,9	3,5

***Preis gilt je Portion**