

# 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 Focaccia

### **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<br>(Mindestabnahme pro Sorte.<br>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             |

# PICCOLA TO GO LAST MINUTE CATERING



## 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<br>( 4,90 €) | 4,9         | 3,9          | 3,5             |

**\*Preis gilt je Portion**