

Cateringservice

Preisliste

Stand März 2019

Fingerfood (Zum Sektempfang)

	Preis pro Stück €
• Bruschetta romana (geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Olivenöl und italienischen Kräutern)	1,20
• Bruschetta mit Balsamico-Borlottibohnen und Schalotten	1,40
• Crostini mit Shrimps in Cocktailsauce	1,60
• Crostini mit Olivenpaste	1,20
• Crostini mit Thunfischsalat	1,40
• Mini Ricottabällchen mit Schnittlauch	1,20
• Kleine Champignons gefüllt mit Frischkäse	1,20
• Gefüllte Kirschtomaten mit Basilikum-Creme	1,20
• Fontinakäsewürfel mit Artichockenherz	1,30
• Backpflaumen im Speckmantel	1,20
• Zucchinirollchen gefüllt mit Gorgonzola dolce	1,30
• Caprese-Spießchen mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum	1,20
• Putenspieß pikant mit hausgemachter Currymajonaise	1,30
• Melonenspieß mit Parmaschinken	1,50
• Mini Hacksteak aus Kalbfleisch	1,50
• Mini-Kalbsschnitzel, paniert	1,50
• Garnelen am Spieß mit Aioli	1,70
• Mini-Rösti mit Lachstartar	1,70
• Mini-Pizza Napoletana (mit Mozzarella und Sardellenfilet)	1,30
• Kleine Stücke vom Lachs, gegrillt	1,60
• Panierte Scampi mit Remoulade	1,90

Wir empfehlen 6 bis 7 Stück Fingerfood pro Person.

Mindestbestellmenge pro Sorte jeweils 15 Stück.

Pizzeria Rheinecke / Hauptstrasse 10 / 65346 Eltville-Erbach

Canapés (zum Sektempfang)

(Grundlage unserer Canapés ist traditionelles frisches Baguette)

	Preis pro Stück €
• Brie mit Weintrauben	1,90
• Pecorinokäse mit Pfefferkörnern	2,10
• Gorgonzola dolce	2,10
• Taleggio mit Birnenscheibe	2,20
• Tomate, Mozzarella und Basilikum	2,00
• Gekochtes Ei und Sardellenfilets	2,20
• Mortadella di Bologna mit Artischockenherz	2,10
• Salame Milano mit Cornichon	2,10
• Gekochter Schinken mit Gurkenjulienne	2,20
• Salame piccante aus der Calabria	2,30
• Coppa contadina mit Rotweinessigzwiebeln	2,40
• Luftgetrockneter Parmaschinken mit Melonenecke	2,60
• Bresaola della Valtellina mit Parmesanspähen	2,70
• Vitello tonnato mit Minikapern	2,20
• Roast-Beef mit Remoulade	2,50
• Entenbrust mit Orangenfilet	2,60
• Tartare vom Rinderfilet mit Schalotten	2,70
• Leberpastete mit Preiselbeeren	2,80
• Marinierte Lachsscheiben mit Dill und Pfefferkörnern	2,30
• Lachstartare mit Olivenöl und Zitrone	2,40
• Shrimps in Cocktailsauce	2,50
• Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	2,60
• Geräucherter Lachs mit Senfcreme	2,90

Wir empfehlen 4 – 5 Stück pro Person

Mindestbestellmenge pro Sorte jeweils 12 Stück

Antipasti freddi (kalte Vorspeisen)

- Halbierte Tomaten mit Schafkäse und Kräuter der Provence
- Involtini di zucchini (Zucchinirollchen gefüllt mit Mozzarella und Basilikum)
- Krabbensalat auf Rucolabett
- Meeresfrüchtesalat mit Limetten und Olivenöl
- Vitello Tonnato (dünne Kalbsbratenscheiben in Thunfischcreme)
- Thunfischsalat mit weißen Bohnen und Schalotten
- Auberginentaler belegt mit Tomatenwürfeln und Knoblauch, mit Käse überbacken
- Borettane-Zwiebeln in Balsamicoessig
- Italienische Aufschnittspezialitäten
- Rote Paprikaschoten aus dem Ofen, verfeinert mit Knoblauch und Olivenöl
- Getrocknete Tomaten
- Champignons gefüllt mit Kräuter-Frischkäse
- Marinierte Lachsscheiben mit Schnittlauch und Pfefferkörnern
- Riesenscampi mit einer pikanten Senfcreme
- Luftgetrockneter Parmaschinken mit Honig-Melone
- Carpaccio vom Seeteufel in Orangenmarinade (ab 20 Personen)
- Verschiedene Gemüse-Antipasti
- Ganzer Lachs auf Spiegel mit Sauce Cardinale (ab 35 Personen)
- Tomatenscheiben mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Salat von Borlottibohnen mit Schalotten und frischen Kräutern
- Kleine Peperoni mit Frischkäse gefüllt
- Bresaola in feiner Zitronenmarinade auf Rucola
- Artischockenherzen in Olivenöl
- Alicifilets süß-sauer
- Marinierte Paprikaschoten mit Thunfischfüllung
- Austernpilze in Rosmarin und Olivenöl
- Carpaccio vom Rind (klassisch zubereitet)

Eine Auswahl von 7 verschiedenen Vorspeisen entspricht 12,50 Euro pro Person.

Minestre (Suppen)

Pizzeria Rheinecke / Hauptstrasse 10 / 65346 Eltville-Erbach

	Preis pro Portion €
• Tomatencremesuppe	4,00
• Blumenkohlsuppe	4,00
• Champignonrahmsuppe	4,00
• Rosenkohlsuppe	4,00
• Minestrone aus frischen Gemüsen	4,50
• Kartoffelsuppe	4,00
• Kürbiscremesuppe	4,50
• Rheingauer Rießlingkräutersuppe	4,50
• Spinatrahmsuppe	4,50
• Lauchcremesuppe	4,50
• Fenchelcremesuppe	4,50
• Austernpilzrahmsuppe	4,50
• Broccolicreme mit gerösteten Mandeln	4,50
• Rinderkraftbrühe mit Markklösschen	4,00
• Tortellini in brodo	5,00
• Steinpilzcremesuppe	5,00
• Pasta e fagioli (italienische Bohnensuppe)	5,00
• Hüfersuppe mit Fleischeinlage und Reis	5,00
• Hausgemachte Fischsuppe	7,50

Zu den Cremesuppen reichen wir geröstete Brotwürfel.

Mindestbestellmenge 6 Portionen

Paste (Nudelgerichte)

Preis pro Person € / kleine Portion

Pizzeria Rheinecke / Hauptstrasse 10 / 65346 Eltville-Erbach

• Rigatoni alla napoletana (mit Tomatensauce)	7,50 / 5,50
• Fusilli all'arrabbiata (fein scharf)	8,00 / 6,00
• Rigatoni alla Carbonara	8,50 / 6,00
• Penne alla Putanesca	8,50 / 6,00
• Lasagne vegetale	8,50 / 6,00
• Lasagne con funghi (vegetarisch mit Pilzen)	8,50 / 6,00
• Kleine Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt in Tomatensauce	8,50 / 6,00
• Farfalle mit Augerginestreifen in Tomatensauce mit etwas Knoblauch	8,50 / 6,00
• Tortellini mit Spinat und Käse gefüllt in Gorgonzolarahm	8,50 / 6,00
• Penne alla Bolognese	8,50 / 6,00
• Tortellini (mit Fleischfüllung) alla panna mit Schinken und Pilzen in Sahnesauce	9,00 / 6,50
• Farfalle in Lachrahmsauce	9,50 / 7,00
• Rigatoni mit Zucchini und Krabben in Pestorahmsauce	9,00 / 6,50
• Lasagne alla parmigiana	9,00 / 6,50
• Penne mit Lachsstücken und Broccoli in Rahmsauce	9,50 / 7,00
• Fusilli alla Marinara	10,50 / 7,50
• Farfalle in Bologneserahmsauce	9,50 / 7,00
• Lasagne mit Lachs	10,00 / 7,00
• Tortelloni gefüllt mit Kräuterricotta in Salbeibutter	9,50 / 7,00
• Agnolotti mit Radicchio und Speck gefüllt in Tomatenrahmsauce	10,00 / 7,00
• Gnocchi al Gorgonzola oder alla Sorrentina	9,50 / 7,00

Mindestbestellmenge 9 Portionen (auch in drei verschiedenen Sorten möglich)

Secondi piatti (Hauptgerichte) ohne Beilagen

Preis pro Portion €

Pizzeria Rheinecke / Hauptstrasse 10 / 65346 Eltville-Erbach

• Truthahnbraten mit Austernpilzen	11,00
• Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce	11,50
• Saltimbocca alla Romana vom Kalb	13,00
• Scaloppine al vino bianco vom Kalb	12,50
• Piccata al limone vom Kalb	12,50
• Ossobucco alla Milanese	16,50
• Lammkeule "Provencalische Art"	13,50
• Kalbsbraten in eigenem Jus	12,50
• Schweinelendenröllchen mit Radiccio und Schafskäse gefüllt in Krauterjus	13,50
• Schweinelende in Gorgonzolarahmsauce	13,50
• Scaloppine vom Kalb alla Pizzaiola	13,00
• Entenbraten in Orangensauce	13,00
• Hauskanninchenbraten alla Toscana mit Rosmarin	15,50
• Kalbsfilet in Orangensauce	19,50
• Edelfischvariation aus der Pfanne	19,00
• Seeteufel in Estragon-Weißweinrahmsauce	18,50
• Lachsschnitte in Dijonsenfauce	14,00
• Putensteak in Schnittlauchrahmsauce	12,00
• Spanferkelbraten in Rosmarinjus	13,00
• Krustenbraten in Thymianrotweinsauce (ab 30 Personen)	11,50
• Doradenfilet mediterran (auf Kartoffelwürfel, Tomatenstücken, Oliven und Kapern)	16,50
• Hirschgoulasch in Rotweinsauce dazu Preiselbeeren	13,00
• Filetspitzen vom Schwein in Estragonrahmsauce	13,50
• Poulardenbrust mediterran	14,00
• Wiener Schnitzel vom Kalb	15,00
• Lammkarré in Rotwein-Rosmarinjus	19,50

Mindestbestellmenge 6 Portionen

Contomi (Beilagen)

	Preis pro Portion €
• Rosmarinkartoffeln	2,50

Pizzeria Rheinecke / Hauptstrasse 10 / 65346 Eltville-Erbach

• Thymiankartoffeln	2,50
• Petersilienkartoffeln	2,50
• Lyoner Kartoffeln	2,50
• Rossolée Kartoffeln	2,50
• Kartoffelpuree	2,50
• Kartoffelgratin	3,50
• Kartoffelplätzchen	3,50
• Reis natur	2,50
• Basmatireis	3,50
• Curryreis	3,00
• Wildreis natur	5,00
• Butter-Fussili	3,00
• Hausgemachte Butterspätzle	3,50
• Butter-Bandnudeln	3,50
• Tomatenspaghetti	3,00
• Blumenkohlrösschen	3,00
• Karottengemüse mit Butter und Petersilie	2,50
• Apfel-Rotkohl	2,50
• Zucchini in Olivenöl gebraten mit Knoblauch	3,50
• Wirsinggemüse	3,00
• Blattspinat	3,00
• Grüne Butter-Bohnen	3,00
• Broccoliroschen mit gerösteten Mandeln	3,50
• Rosenkohl mit Zwiebeln und Speck	3,50
• Lauchgemüse	3,50
• Marktgemüse (gemischt)	4,00
• Kaiserschoten in Butter geschwenkt	4,00
• Chicorée im Ofen brasiert	4,00
• Fenchelgemüse in Butter gold gebraten	4,00
• Gemischter Salat der Saison mit italienischem Dressing	4,00
• Ratatouille á la Provencale	4,50
• Peperonata alla veneta	4,50

Mindestbestellmenge 6 Portionen

Desserts (Nachspeisen)

	Preis pro Portion €
• Italienische Käsevariation mit Oliven oder mit Weintrauben	8,40

- Mousse au Chocolat aus halbbitter Schokolade
- Mousse au Chocolat aus weißer Schokolade
- Apfel-Crostata
- Profiteroles gefüllt mit Creme in Schokoladensauce
- Obstsalat aus frischen Früchten
- Panna Cotta mit Himbeer- oder Schokoladensauce
- Hausgemachtes Tiramisu
- Frische Erdbeeren (in der Saison), natur oder mit Zucker und Zitronen
angemacht
- Blätterteig mit Konditoren-Creme
- Zuppa Inglese

Bei einer Auswahl von 4 verschiedenen Desserts berechnen wir 7,90 Euro pro Person.

Beispiel für ein 3-Gang-Menü

Duetto von Carpaccio vom Lachs
und Meeresfrüchtesalat

Spanferkelbraten in Rosmarinjus
mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse

Profiteroles gefüllt mit Creme
in Schokoladensauce

Preis pro Person 27,50 Euro

Beispiel für ein 4-Gang-Menü

Vorspeisenvariation
aus verschiedenen Regionen Italiens

Hausgemachte Tortelloni
gefüllt mit Ricotta in Salbeibutter

Zackenbarschfilet mediterran
auf Kartoffelwürfel, Tomaten, Oliven und Kapern

Dessertkreation

Preis pro Person 42,50 Euro

Beispiel für einen Büffetvorschlag (ab 30 Personen)

Antipasti

Marinierte Lachsscheiben mit Schnittlauch und Pfefferkörnern

Italienische Aufschnittspezialitäten

Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum

Champignons gefüllt mit Kräuterfrischkäse

Thunfischsalat mit weißen Bohnen und Schalotten

Vitello Tonnato „klassische Art“

Rote Paprikaschoten aus dem Ofen mit Knoblauch und Olivenöl

Paste

Tortellini alla panna

Fussilli all' arrabiata

Hauptgerichte

Kalbsbraten in eigenem Jus

Doradenfilet mediterran mit Kartoffeln,
Tomaten, Oliven und Kapern

Beilagen

Rosmarinkartoffeln

Marktgemüse

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

Panna Cota

Mousse au Chocolat

Preis pro Person 33,50 Euro

Beispiel für einen Büffetvorschlag (ab 35 Personen)

Antipasti

Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Champignons

Meeresfrüchtesalat mit Zitronen-Dressing

Halbierte Tomaten mit Schafskäse und Kräuter der Provence

Auberginentaler mit Tomaten und Knoblauch, mit Käse überbacken

Luftgetrockneter Parmaschinken mit Melone

Ganzer Lachs auf Spiegel mit Sauce Cardinale

Austernpilze mit Rosmarin und Olivenöl

Paste

Tortellini mit Spinat und Käse gefüllt in Gorgonzolarahm

Lasagne alla parmigiana

Hauptgerichte

Saltimbocca alla Romana vom Kalb

Edelfischvariation aus der Pfanne

Beilagen

Thymiankartoffeln

Saisongemüse

Dessert

Italienische Käsevariation mit Trauben

Obstsalat mit frischen Fürchten

Profiteroles gefüllt mit Creme in Schokoladensauce

Preis pro Person 42,00 Euro

Geschäftsbedingungen

Für Geschirr und Besteck zu Ihrer Feier ist bestens gesorgt und keine Gebühr berechnet.

Servicekräfte, die Ihnen einen reibungslosen Ablauf garantieren, berechnen wir mit 22,00 Netto pro Servicekraft und Stunde.

Pizzeria Rheinecke / Hauptstrasse 10 / 65346 Eltville-Erbach

Fahrtkosten innerhalb Eltville, Walluf und Kiedrich entstehen keine. Darüber hinaus berechnen wir 1,30 Euro pro gefahrenem Kilometer.

Alle genannten Preise sind Nettopreise. Hinzu kommt die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Wir hoffen unser Angebot gefällt Ihnen und freuen uns gemeinsam mit Ihnen Ihre Feier zu einem vollen Erfolg zu machen.

Ihre Maria und Ignazio