

Bar-Ristorante *Sale e Pepe*

Randweg 6-8, 70771 Leinfelden, Tel. 0711 – 756336
info@ristorante-sale-pepe.de
www.ristorante-sale-pepe.de

**„Mann soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit
die Seele Lust hat, darin zu wohnen“
Churchill Winston**

Damit Ihr Event einzigartig wird, helfen wir Ihnen gerne bei der Planung und Gestaltung. Gerne können Sie Ihr Persönliches Menü zusammen stellen, aus der Auswahl unseres Menü-Vorschläge oder sprechen Sie uns Persönlich an.

Bitte vereinbaren sie einen Termin und profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung.

Menü Vorschläge für Ihre Events

***Zur Begrüßung empfangen wir Ihre Gäste mit ein oder zweierlei
Aperitifs Ihr Wahl (alle im Sekt Glas serviert):***

~ Prosecco	€ 3,50
~ Aperol Spritz	€ 3,50
~ Hugo	€ 3,50
~ Paradies Vogel (Alkoholfreies Cocktail aus verschiedene Säfte)	€ 3,00
~ San Bitter	€ 2,50

***Dazu können Sie Ihre Gäste mit hausgemachten Fingerfoods
verwöhnen:***

- ~ Baby-Pizzas mit verschiedenen Belägen
- ~ Crostini mit Auberginen-Creme und Parmesan-Hobeln
- ~ Canapes

Fingerfoods pro Person € 5,50

Italienische Vorspeise vom Büffet oder in der Tisch-Mitte serviert:

~ Gebrillte Zucchini ~ gebratene Champignons ~ gedünstete Paprikafilet in Balsamico ~ Gratinierte Auberginen mit Tomaten und Mozzarella ~ Austernpilze aus dem Ofen ~ Tomaten mit Mozzarella ~ Vitello Tonnato ~ Dünne Roastbeef-Scheiben auf Rucolabett mit Parmesanhobeln und Balsamico-Creme ~ Garnelen in Orangen-Marinade

Der Preis Beträgt pro Person:

Büffet € 19,50

Tisch Mitte € 17,50

Menü 1 vom Büffet (ab 20p.)

Vorspeise: ~ Italienische Vorspeise (wie oben)

Hauptgericht: ~ 1/3 Frische Riesengnocchi mit Steinpilz-Füllung in Butter und Salbei mit Trüffel-Aroma
~ 1/3 Wolfsbarschfilet vom Grill mit Zitronen-Emulsion
~ 1/3 Kalbsmedaillons mit Salbei und Parmaschinken-Mantel in Kirschtomaten-Weißwein-Sauce

Beilage: ~ Butter-Möhren und Rosmarin-Kartoffeln

Dessert ~ Tiramisú, Creme Caramel, Panna cotta mit Waldfrüchten-Creme, Obstsalat

Preis pro Person € 50,50

Menü 2 vom Büffet (ab 20p.)

Vorspeise: ~ Gebrillte Zucchini ~ gebratene Champignons ~ gedünstete Paprikafilet in Balsamico ~ Gratinierte Auberginen mit Tomaten und Mozzarella ~ Broccoli Puffer ~ Tomaten mit Mozzarella ~ Austernpilze aus dem Ofen mit Parmesanhobeln ~ Gefüllte Paprika (vegetarisch)

Hauptgericht: ~ 1/3 Frische Nudeln mit gebratener Zucchini in Aglio e Olio, Parmesan und Minzen-Duft
~ 1/3 Seeteufel-Medaillon in Kirschtomaten-Weißwein-Sauce mit Kapern und Oliven
~ 1/3 Schweinefilet-Medaillon in Grün-Pfeffer-Sauce

Beilage: ~ Butter-Möhren und Rosmarin-Kartoffeln

Dessert ~ Tiramisú, Mousse au Choccolat, Panna cotta mit Waldfrüchte-Sauce, Ananas-Filets, Käse Variation

Preis pro Person € 47,50

Menü 3

* *Antipasto all'italiana (in die Mitte des Tisches) aus.*

~ *Gebratene Paprikafilets in Balsamico-Sauce ~ gebratene Champignons in Weißweinsauce ~ Gratinierte Auberginenfilets ~ Caprese aus gegrillter Zucchini und Mozzarella mit Rucola-Pesto ~ Rinder-Carpaccio auf Rucola mit Parmesanhobeln ~ Riesen Garnelen in Orangen-Marinade ~ Kalbsfleisch mit Thunfischcreme ~*

* *Duetto di Carni (serviert)*

~ *Kombination aus argentinischen Rinderfilet (100 g.) mit Maronen-Portwein-Sauce und gegrillte irische Lammlachse (100 g.) an Zitronen-Emulsion dazu Rosmarinkartoffeln ~*

* *Bis di dolci (serviert)*

~ *Kombination aus hausgemachten Tiramisu und Rum-Parfait ~*

Menü Preis p.P. 49,50 €

Menü 4

* *Crema di melanzane (Serviert)*

~ *Hausgemachte Auberginen-Suppe mit Croutons und Trüffel-Aroma ~*

* *Gnocchi ripieni alle noci cashew (Kleiner Portion serviert)*

~ *Riesen Gnocchi mit Rucola-Käse-Füllung in Butter-Cashew-Kern-Sauce und Zitronen-Duft ~*

* *Filetto di salmone selvaggio su spinaci (serviert)*

~ *Saftiges Wild-Lachs (100 g.) vom Grill auf blanchiertem Blattspinat mit Zitronen-Emulsion*

* *Sorbetto al limone (serviert)*

~ *Zitronen-Sorbet ~*

* *Filetto di maiale con parma e salvia al vino bianco (serviert)*

~ *Zartes Schweinefilet (100 g.) mit Salbei und Parmaschinken-Mantel in Weißwein-Sauce an Rosmarin-Kartoffeln*

Menü Preis p.P. 42,50 €

Menü 5

* *Roastbeef su rucola e parmigiano (serviert)*

~ *Dünne Roastbeef-Scheiben auf Rucolabett mit Parmesanhobeln und Kirschtomaten ~*

* *Capunti alla matriciana (Kleiner Portion serviert)*

~ *Frische Spezial-Nudeln mit gebratenem Speck und Zwiebeln in leicht scharfer Tomaten-Sauce ~*

* *Saltimbocca alla romana (serviert)*

~ *Zartes Kalbsrücken Medaillon (120 g.) mit Salbei und Parmaschinken-Mantel in Kirschtomaten-Marsala-Sauce und Rosmarinkartoffeln ~*

* *Tiramisu (serviert)*

~ *Hausgemachtes Tiramisu mit Obstsalat ~*

Menü Preis p.P. 42,50 €

Menü 6

* *Canapes con pizzette e crostini (in die Tischmitte)*

~ *Auswahl an verschiedenen hausgemachten Fingerfoods ~*

* *Trofie con gamberi e zucchini (Kleine Portion serviert)*

~ *Frische Spezial-Nudeln mit Garnelen und Zucchini in Kirschtomaten-Weißwein-Sauce ~*

* *Duetto di pesci (serviert)*

~ *Kombination aus einem Wolfsbarschfilet (ca. 120 g.) und Thunfischfilet (ca. 90 g.) vom Grill auf Rucola mit Zitronen-Emulsion dazu Butter-Möhren ~*

* *Bis di dolci (serviert)*

~ *Kombination aus hausgemachten Tiramisu und Panna cotta an heißen Waldfrüchten ~*

Menü Preis p.P. 45,50 €

Menü 7

* *Carpaccio di barbabietola rossa e filetto di branzino (serviert)*
~ *Ein gegrilltes Wolfsbarschfilet auf angemachten Rotebeete-Carpaccio* ~

* *Gnocchoni ai porcini in burro e parmigiano con castagne e tartufo (Kleine Portion serviert)*
~ *Riesen Gnocchi mit Steinpilz-Füllung in Butter-Parmesan-Sauce, Kastanien und Trüffel-Duft* ~

* *Filetto di manzo al Barolo (serviert)*
~ *Irishes Rinderfilet (120 g.) auf einem Bett von Gemüse-Julienne an Barolo-Sauce* ~

* *Dessert (serviert)*
~ *Hausgemachtes Rum-Parfait auf Obstsalat* ~

* *Formaggio misto (in der Tisch mitte)*
~ *Auswahl an verschiedenen italienische Käse-Sorten an Feigen- und Aprikosen-Senf* ~

Menü Preis p.P. 50,50 €

Bei den Menü-Vorschlägen sind Saison Gemüse nicht berücksichtigt worden.

*Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns verwöhnen zu können.
Für eventuelle Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.*

Mit freundlichen Grüßen

Nicola Di Corato