

Veranstaltungen im Caffè`42

Gerne stellen wir Ihnen unsere Lokalität für Ihre Feier bis zu 50 Personen,

Samstag , Sonntag abend oder nach Absprache zur Verfügung.

Da wir von einer Ladenmiete absehen, veranschlagen wir einen Mindestumsatz von € 1400.

Kulinarisch können Sie zwischen Fingerfood, einem kleineren oder größeren Büffet auswählen.

Für eine persönliche Beratung wenden Sie sich bitte an

Carola Viebrock oder Matthias Commercon

Auszug der Getränkepreisliste:

Weiß- oder Rotwein aus unserer Empfehlung 0,75l ab € 15.50

FL. Prosecco 0,75l € 19.50

Fl. Veltins Pils 0,33l € 2,70

Fl. Vöslauer Mineralwasser 0,75l € 5.20

Crostini:

Tomate-Pesto

Tomate-Rucola

Tomate-Parma-Pesto-Gouda

Tomate-Salami-Pesto-Gouda

Pute-Curry-Ananas-Gouda

Artischockenpesto-Scampi

Getrocknete Tomaten-Oliven-Feta

Avocado-Shrimps

Spargelpesto-Scampi

Canapes:

Melone-Parma

Lachs-Senf-Dillsauce

Gorgonzola-Birne

Brie-Feigenmarmelade

Ziegenkäse-Thymianhonig

Serrano-Feige

Pizzateigröllchen:

Salami-rotes Pesto

Parma-grünes Pesto

Kochschinken-Birne

Oliven-getrocknete Tomaten

Ziegenkäse-Birne-Thymian

Pilze-Zitronenfrischkäse

Spinat-getrocknete Tomaten

Bärlauch-Lachs

Fingerfood warm oder kalt:

Quiche mit Speck und Zwiebeln

Quiche mit Kürbis und Serrano

Quiche mit Ziegenkäse und getrockneten Tomaten

Quiche mit Basilikum, Ricotta und Lachs

Quiche mit Lauch und Speck

Hackbällchen, auch mit Fetakäse gefüllt

Kabeljau im Speckmantel

Hähnchenspieß mit Curry-Bananen-Dip

Scampispieß

Scampi-Dattel/Speck-Spieß mit Feigensenf

Ziegenkäse im Speckmantel

Thunfischwürfel mit Zitronenaioli

Lachs im Crepe-Röllchen

Feige mit Frischkäse im Serranomantel

Süßes Fingerfood:

Mousse au chocolate auf Keks

Orangen-Mascarpone-Creme auf Keks

Unser Blechkuchen als Fingerfood

5Teile pro Person € 9,00

Suppen:

Tomaten-Basilikumcreme mit Parmesan

Karotte-Orange oder Ingwer

Maiscreme mit Chili-Croutons

Kartoffel-Curry mit Scampi

Kartoffelcreme mit Kabanossi

Tomate-Karotte mit Koriander

Ungarische Gulaschsuppe

Kürbiscreme mit Kernen

Zuckerschote mit Lachs

Linsen-Curry-Creme mit Scampi

Curry-Kokos-Pute

Salate:

Rucolasalat mit Tomate, Parmesan und Pinienkernen

Rucolasalat mit Mangodressing und gerösteten Mandeln

Rucolasalat mit Kirschdressing und Ziegenkäse

Karotten- Lauchsalat mit Chili-Dressing

Römersalat mit Melonendressing und Scampi

Caesar Salad, wahlweise natur, mit Pute oder Scampi

Asiatischer Gemüsesalat mit Scampi

Blattsalate mit krossen Entenstücken und Preiselbeer-Ingwer-Dip

Pasta:

Tagliatelle-Penne-Rigatoni

mit Pesto (Tomate, Basilikum oder Artischocken)

dazu Scampi, Lachs, Pute oder Rindersteakstreifen

-Lauch-Carbonara

-pikante Tomaten- Karottensauce mit Putenschnitzel

-Spinat- Gorgonzolasauce mit Schweinelende

-Kalbsgeschnetzeltes in süßer Senfsauce

-Basilikumsauce mit Lachsstreifen

-Lamm- Olivenragout

-Feigensenfsauce mit Hähnchenbruststreifen

-Tomatensauce mit Grillgemüse und Fetawürfel

-Saisonale Saucen auf Anfrage

Desserts:

Tiramisu

Mascarponecreme mit Früchten

Joghurt- Limonencreme

Weißes oder braunes Mousse au chocolate

Eisparfait: Orange, Zimt oder Tiramisu

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Unsere Kuchenauswahl:

Mit Quark:

Käsekuchen

Himbeer-Käsekuchen

Pflaume-Zimt-Quark

Blaubeer-Käsekuchen

Erdbeer-Rhabarber-Kuchen

Pfirsich-Mandel-Quark

Mit Vanillecreme:

Waldbeer-Mandel-Streusel

Birne-Haselnuß-Streusel

Aprikosen-Mandel-Streusel

Brombeer-Mandel-Streusel

Kirsch-Haselnuß-Streusel

Mit eigenem Saft:

Pflaume-Zimt-Streusel

Apfel-Streusel

Kirsch-Weiße Schokolade-Streusel

Rhabarber-Streusel

Rhabarber-Baiser

Rührteig:

Schoko-Birne

Pfirsich-Haselnuß-Nougat

Rhabarber-Mandel-Marzipan

Mandarine-Mohn

Karotte-Ananas-Haselnuß

Joghurt:

Mandarine

Kirsch

Pfirsich

Himbeer

Schmand:

Johannisbeer-Schmand-Baiser

Brombeer-Schmand-Streusel

Bitte einen Tag vorher bestellen unter 040/27880642

Blech 32-28cm € 28.5