

Vi på
RISTORANTE
Gastronomia
Italiana

Catering

... står för god mat och
fräscha råvaror.

Vi har kompetent personal som
tar ansvar för vad de tillagar
och serverar.

Tillsammans med en stor portion
arbetsglädje gör detta att vi
kan garantera er en
utsökt måltid

RISTORANTE
Gastronomia
Italiana
Catering

Lasarettsgatan 8. Tel: 0660-156 56

Att tänka på *innan* en lyckad fest

Vad ska vi äta?

Innan vi tittar på övriga arrangemang tittar du på vår stående catering meny. Efter att du tittat igenom den, diskuterar vi fram en lösning som passar dig både pris- och smakmässigt. Du kanske har egna förslag om din menys utformning, gärna det.

Maten

Den varma maten levereras i värmebox. Men vi rekommenderar dig att ha maten där så kort tid som möjligt för att den ska behålla sin fräschör. Maten ligger upplagd på fat alternativt i folieformar.

Det finns saker som är bra att veta. Sedan finns det saker som är nödvändiga att veta.

Pris: Moms ingår i alla priser. Priserna avser per person. Vi reserverar oss för eventuella pris- eller sortimentförändringar.

Transport: Vi kör gärna ut maten, pris 250:- plus milersättning. utanför Örnsköldsviks stadskärna, begär offert.

Porslin & Utrustning: Vi tillhandahåller eget porslin i mindre skala.

Beställning & Avbeställning: För minsta antal personer och dagar i förväg se respektive sida! Om maten inte avbeställs i tid debiteras hela beloppet. Vid större beställningar ca 4 dagar i förväg, mindre beställningar ca 1-2 dagar i förväg. Hör även av er i god tid om ni vill ändra antal portioner.

Betalningsvillkor: Kontant betalning eller betalning med kort. Vi fakturerar bara beställningar över 500:-

Buffé: Maten levereras garnerad och färdig, upplagd på fat eller skålar. Vid leverans av varm mat kommer maten i värmeboxar.

Vid leverans av mat ingår inte dryck, dukning, servering, porslin m.m.

Har ni tänkt på de här små detaljerna ?

Är det någon gäst som är allergisk/känslig mot någon krydda eller dyl
Meddela antalet gäster i tid.

Är det något i övrigt ni vill ha hjälp med, t ex personal med mera, så hör gärna av er så kanske vi kan hjälpa till

Dessa priser gäller fr.o.m 2010-06-30

RISTORANTE
Gastronomia
Italiana
Catering

Telefon: 0660-156 56

Vid beställning av för-smårätter:
Minst 2 personer, 1 dag i förväg
* = minst 8 personer, 4 dagar

Förrätter och smårätter

Vitlöksbröd	35:-
Bruschetta (grillat lantbröd med tomat, lök och basilika)	79:-
Lumache (sniglar i vitlökssmör (6st).	119:-
Scampi con insalata	115:-
Piri-piri och vitlöksmarinerade tigerräkor på salladsbädd med citron och vitlöksås	
* Prosciutto melone	89:-/port.
Parmaskinka med färsk honungsmelon	(2 skivor melon + 2 parma)
* Bresaola con insalatina	99:-
Lufttorkat oxkött på salladsbädd med rucola, olivolja, citron och hyvlad parmesanost.	(2 skivor bresaola)
Caprese	95:-
Mini mozzarella, cocktailtomater, olivolja och färsk basilika.	
Osttallrik	119:-
3 olika ostar, fikonmarmelad, balsamico och nötter.	
Cozze al vino bianco	119:-
Blåmusslor kokta i vitt vin, vitlök, grädde och persilja.	
* Toast med avocado och kräftstjärtar.	95:-
* Fagottini di asparagi al forno	109:-
Parmaskinka och mozzarellagratinerade sparrisknyten	

RISTORANTE
Gastronomia
Italiana
Catering

* = minst 8 personer,
(Beställs minst 4 dagar i förväg)

Pasta

* Pollo Cacciatora	155:-
Pasta med kyckling, tomatsås, basilika, oliver, vitlök och zucchini	
Frutti di mare	179:-
Pasta med blåmusslor, scampi, tomatsås, vitt vin, basilika, piri-piri och vitlök	
Pasta al pesto Genovese	149:-
Pasta med grön pesto, basilika och körsbärstomater	
* Pasta al Forno	165:-
Ugngratinerad pasta med fläskfilé, ädelost, grädde, mozzarellaost och wookade grönsaker	
* Lasagne de la casa	139:-
* Carcioffi	169:-
Vegetarisk pasta med kronärtskockor, vitlök, grädde, färska champinjoner och parmesanost	
Alle verdure	129:-
Vegetarisk pasta med tomatsås, blandade grönsaker, vitlök och oliver	
* Pasta con Pollo	159:-
Pasta med kyckling, grädde, bacon, färska champinjoner, vitlök, ädelost och parmesanost	
Spezzatino ai funghi	179:-
Pasta med oxfilé, rödvin, champinjoner, grädde, rosmarin, vitlök, parmesanost	
Kall pastasallad, prata med kocken	Väges !

Varm och kötträtter

Scampi al forno	199:-
Scampispett med grönsaksris och hummersås	
Pollo valentino	249:-
Ugngratinerad kycklingfilé med parmaskinka och mozzarellaost, serveras med marsalasås	
* Saltimboca ala Romana	289:-
Kalv med färsk salvia och parmaskinka som sjuds i vitt vin	
* Scalopine alla Marsala	289:-
Kalv med färska champinjoner, grädde och marsalavin	
* Filetto con pecorino	279:-
Peccorinogratinerad oxfilé med rödvinssås, toppas med pinjenötter, serveras med rödvinssås	
* Filetto con gorgonzola	249:-
Fläskfile med valnötter och en bit gorgonzola	
* Filetto con Brandy	249:-
Fläskfilé med cognacsås	
* Baconlindad oxfilé med gorgonzolasås	279:-
* Vinmarinerad helstekt oxfilé	269:-
* Lamminnerfilé med rosmarin och rödvinssås	
* Grémolata kyckling	229:-
* Calvados	249:-
Kycklingfilé med persilja, vitlök och citron som sjuds i vitt vin	
Kycklingfilé med calvados, färska champinjoner	
* Anitra in Arancia	289:-
Anka i apelsinsås	
* Mixed grill prata med kocken	319:-
Valfritt tillbehör, sallad, smör och bröd ingår i alla varm- kötträtter	

Tillbehör

Ingen förbeställning krävs
* = minst 4 personer, 2 dagar i förväg

Potatisgratäng	45:-
Bakad potatis	45:-
Grönsaksris	45:-
Rosmarinkryddad klyftpotatis	40:-
* Risotto	45:-
Välj mellan naturell eller smaksatt med soltorkade tomater eller svamp	
Insalata di pomodori	40:-
Tomat och löksallad	
Insalata Mista	45:-
Stor blandsallad	

Efterrätter

* Panna cotta med bär	89:-
Tira mi su	79:-
Kladdkaka med grädde	69:-

Utbudet av efterrätter varierar efter säsong, kontakta oss för vidare info.

RISTORANTE
Gastronomia
Italiana
Catering

Vid beställning av Buffé 220:- samt 285:-
= minst 2 personer, 1 dag i förväg.
Buffé 355:- = minst 6 personer och 4
dagar i förväg

Buffé 220:-

2 skivor parmaskinka	2 kycklingspett
2 skivor salami	2 vegetariska vårrullar
Caprese	2 mozarellasticks
Oliver	pastasallad
Soltorkade tomater	peperoni
Vitlökssås	sötsursås

Buffé 285:-

2 skivor parmaskinka	2 kycklingspett
2 skivor salami	1 vitlöksgatinerad mussla
Caprese	1 scampispett
Oliver	2 ostar
Soltorkade tomater	peperoni
pastasallad	sötsursås+vitlökssås

Buffé 355:-

Bresaola (lufttorkat oxkött på carpacciobädd)
Parma melon (1 skiva melon, 1 skiva parmaskinka)
Caprese Grillad paprika
Pastasallad 3 skivor salami
2 vegetariska vårrullar 2 kycklingspett
Soltorkade tomater 2 oliver
Kronärtskocka pesto
Peperoni sötsur sås + vitlökssås
3 st ostar med fikonmarmelad, pinjenötter och färsk frukt
1 Jalapeno

Småplock

Jalapeno	10:-
Vegetariska vårrullar	8:-
Kycklingspett	12:-
Fritterade mozarellasticks	8:-
Scampispett	45:-

Smör, bröd och grissini ingår i alla bufféer

RISTORANTE
Gastronomia
Italiana
Catering

Meny 1 290:-

Förrätt:

Bruschetta

grillat lantbröd med tomat, vitlök, lök, färsk basilika och kallpressad olivolja

Varmrätt:

Pasta con Pollo

pasta med kyckling, grädde, bacon, färsk champinjoner, vitlök, ädelost och parmesanost

Efterrätt:

Italiensk citronmarinerad fruktsallad

Vid beställning av menyer
minst 6 personer, 4 dagar i
förväg.

Meny 2 400:-

Förrätt:

Caprese

Varmrätt:

Pollo alla Gremolata

kycklingfilé med persilja, vitlök och citron, som sjuds i vitt vin, serveras med ris och sallad

Efterrätt:

Citronmoussetårta

Meny 3 410:-

Förrätt:

Parmaskinka med honungsmelon

Varmrätt:

Fläskfilé med gorgonzolasås och valnötter

Serveras med potatisgratäng och sallad

Efterrätt:

Chokladtårta med grädde

Meny 4 470:-

Förrätt:

Scampi con insalatina

Varmrätt:

Örtmarinerad helstekt oxfilé med rödvinssås

Serveras med klyftpotatis och sallad

Efterrätt:

Tira mi su

Meny 5 480:-

Förrätt:

Fagottini di asparagi

Mozarellagraterade sparrisknyten med parmaskinka

Varmrätt:

Lamminnerfilé på grönsaksbädd med örtekryddad rödvinssky

Serveras med risotto och sallad

Efterrätt:

Panna cotta med bär

Smör och bröd ingår!