

# Bruno's

FEINKOST & CATERING

## Beispielmenü 1

### Vorspeise & Antipasti

Pane Siciliano – sizilianisches Baguette

Oliven

Prosciutto Crudo – roher Schinken

Mortadella

Salame mit Fenchel

Grana Padano

Mozzarella Caprese

### Primo Piatto (1. Gang)

Lasagne (mit Rinderhackfleisch)

Parmigiana (italienischer Auberginenauflauf)

### Dessert

Tiramisú oder Pannacotta

**Preis auf Anfrage**



# Bruno's

FEINKOST & CATERING

## Beispielmenü 2

### Vorspeise & Antipasti

Pane Siciliano – sizilianisches Baguette

Mozzarella Caprese

Vitello Tonnato im Glas

### Secondo Piatto (2. Gang)

Salsiccia (finocchio, sale & pepe, piccante)

Pollo fino – saftig-gebackene, entbeinte Hähnchenkeule aus dem Ofen

### Beilagen

Verdure Grigliate – Gegrilltes Gemüse

Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

### Dessert

Tiramisú oder Pannacotta

**Preis auf Anfrage**



# Bruno's

FEINKOST & CATERING

## Beispielmenü 3

### Vorspeise & Antipasti

Pane Pugliese - Sauerteigbrot

### Primo Piatto (1. Gang)

Parmigiana (italienischer Auberginenauflauf)

### Secondo Piatto (2. Gang)

Scaloppina vitello – Kalbsschnitzel in Zitronen-Weißweinsauce

### Beilagen

Verdure Grigliate – Gegrilltes Gemüse

Riso – weißer Reis

### Dessert

Tiramisú oder Pannacotta

**Preis auf Anfrage**



# Bruno's

FEINKOST & CATERING

## Beispielmenü „Grill-Buffer“

### Vorspeise & Antipasti

Pane Pugliese – Sauerteigbrot

Oliven

Grana Padano

Bruschetta

Mozzarella Caprese

### Primo Piatto (1. Gang)

Lasagne (mit Rinderhackfleisch)

Parmigiana - italienischer Auberginenaufwurf

### Secondo Piatto (2. Gang)

Cosce di pollo marinate – mariniertes Hähnchen mit

Salsiccia – ital. Bratwurst (Pikant, Salz & Pfeffer, Fenchel)

### Beilagen

Verdure Grigliate – Gegrilltes Gemüse

Patate rosmarino - Rosmarinkartoffeln

Insalata Verde – Grüner Salat mit Dressing der Saison

### Dessert

Tiramisú oder Pannacotta

**Preis auf Anfrage**

# Bruno's

FEINKOST & CATERING

## Beispielmenü Fingerfood

Bruschetta

Mozzarella-Caprese-Sticks

Gegrillte-Gemüse-Sticks

Arancini (al ragù oder pesto verde)

Canapès mix

Polpettine al sugo – Fleischbällchen in Tomatensauce im Glas

Pizzette – Mini-Pizza

**Preis auf Anfrage**



# Bruno's

FEINKOST & CATERING

## Zzgl. weiterer Kosten:

### Personal

Servicepersonal\*

pro Servicekraft, pro Stunde

Sonn- & Feiertagszuschlag

### Nebenkosten

Grillstation-Pauschale pro Grillstation

Equipment-Pauschale

Transport (Anlieferung & Abholung) \* je Anfahrt

Reinigungspauschale

**Geschirr** Preise pro Gast

Besteck (Gabel, Messer, kl. Löffel)

Teller

Wasser- oder Weinglas

\*Wird nach tatsächlichem Verbrauch berechnet.

**Getränke**

**Preise auf Anfrage**



# Bruno's

FEINKOST & CATERING

## Allgemeines Angebot:

### Brot

- Pane Pugliese / Sauerteigbrot
- Sizilianisches Baguette

### Antipasti

- Oliven
- Getrocknete Tomaten
- Kapern
- Artischocken
- Rote Zwiebeln
- Sardellen

### Salami

- Piccante
- Milano
- Mit Knoblauch
- Mit Fenchel
- Toscano Vino
- Mit Trüffel
- Napoli

### Schinken

- Prosciutto cotto (gekocht)
- Cotto affumicato (gekocht, geräuchert)
- Mortadella
- Crudo Parma (roh)
- Crudo Centro Italia (roh)
- Crudo San Daniele (roh)



# Bruno's

FEINKOST & CATERING

## Käse

- Grana Padano
- Parmiggiano
- Toscana
- Pecorino
- Auricchio dolce
- Gorgonzola

## Vorspeisen

- Bruschetta
- Focaccia bianca oder rossa
- Mediterraner Nudelsalat
- Mozzarella Caprese
- Melone & Prosciutto
- Carpaccio bresaola & rucola im Glas
- Vitello tonnato im Glas
- Insalata di mare im Glas

## Primo Piatto – 1. Gang

- Lasagne (mit Rinderhackfleisch)
- Parmigiana (italienischer Auberginenauflauf)

## Secondo Piatto – 2. Gang

- Salsiccia aus dem Ofen (pikant, Salz & Pfeffer oder Fenchel)
- Pollo Fino aus dem Ofen
- Scaloppina („pollo limone & vino“ oder „vitello vino“)



# Bruno's

FEINKOST & CATERING

## Vom Grill

- Salsiccia vom Grill (mit Grillstation)
- Pollo fino vom Grill (mit Grillstation)
- Gamberoni vom Grill (mit Grillstation)
- Costolette d'agnello – Lammkoteletts vom Grill (mit Grillstation)
- Roastbeef vom Grill (mit Grillstation)

## Beilagen

- Patate Rosmarino – Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen
- Insalata (grüner oder gemischter Salat)
- Verdure grigliate – gegrilltes Gemüse
- Reis

## Fingerfood

- Arancini – frittierte Reisbällchen (al ragù mit Rinderhackfleisch oder mit Pesto verde – vegetarisch)
- Suppli romani – kleine Arancini
- Canapé
- Polpettine in sugo – kleine Fleischbällchen in Tomatensauce im Glas
- Pizzette – Minipizzen

## Dessert

- Tiramisú
- Panacotta mit Fruchtspiegel
- Profiteroles
- Wassermelone



# Bruno's

FEINKOST & CATERING

## Bruno's Catering

Luca Ciraudo

Mobil: 0174 315 62 62

Mail: [luca.ciraudo@centro-italia.net](mailto:luca.ciraudo@centro-italia.net)



Bruno's Feinkost & Catering ist eine Marke der

Centro Italia GmbH

Kasteler Straße 4

65474 Bischofsheim

## Weitere Informationen

Es gelten die auf unserer Homepage einsehbaren AGB:

[Datenschutz, Impressum & AGB](#)

Alle aufgeführten Preise sind Bruttopreise.

Juli 2025

