



*Unsere
Menü-Vorschläge
Für Ihre Veranstaltungen*

Stadio

Ristorante – Pizzeria da Arcangelo
Nurmiweg 8
70736 Fellbach – Schmiden
0711 – 51 34 51

E-Mail: info@stadio.de
www.stadio.de

*„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen!“*

Winston Churchill

Begrüßen Sie Ihre Gäste:

mit einem Glas Prosecco oder Prosecco Aperol,
Frutto – Weincocktail von den Fellbacher Weingärtnern

ohne Alkohol bieten wir Ihnen Orangensaft,
Crodino – italienischer Aperitiv aus Kräuterextrakten
oder Fruchtcocktail

Dazu reichen wir Ihnen als kleine Unterlage:

Fingerfood

- Bruschetta originale mit Tomate
- Minipizza mit Tomate-Mozzarella

Wünschen Sie eine reichhaltige Auswahl vom Büffet oder auf Teller serviert ?

Bei der Zusammenstellung Ihres Menüs und der Planung Ihrer Veranstaltung beraten wir Sie selbstverständlich gerne in einem persönlichen Gespräch vor Ort. Bitte vereinbaren Sie einen Termin und profitieren Sie von unserem Wissen und unserer langjährigen Erfahrung.

Wir freuen uns darauf Sie und Ihre Gäste bei uns verwöhnen zu dürfen. Ihr Ansprechpartner für Ihr Event: Arcangelo Porro

Wir verwöhnen Sie mit mediterranen Köstlichkeiten aus Italien

Nur Vorspeisen vom Büffet:

Antipasto Italiano:

Verschiedenes Gemüse: Zucchini, Champignons, Paprika, Karotten
Auberginen überbacken
Insalata Caprese - Tomaten- und Mozzarella,
Rucolasalat mit Parmesankäse,
Parmaschinken
Vitello Tonnato
Austernpilze aus dem Backofen

€ 12,50 pro Person

Vorspeisen, Hauptgang und Dessert vom Büffet:

Antipasto Italiano: verschiedenes Gemüse:
Zucchini, Champignons, Paprika, Karotten
Auberginen in Bierteig
Austernpilze aus dem Backofen
Insalata Caprese - Tomate- und Mozzarella,
Rucolasalat mit Parmesan,
Parmaschinken,
Vitello Tonnato

Hauptgang: Lachsfilet vom Grill
Schweinefilet mit Marsala-Soße
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Weißwein-Soße

Beilage: Rosmarinkartoffeln, Fettuccine

Dolce: Tiramisú, Panna Cotta, Grappa mousse, Fruchtsalat

Der Preis für dieses Büffet beträgt € 46,-- pro Person

Menü-Auswahl

Menü 1:

Gemüseteller mit Parmesanflocken

Orecchiette al Ragú

- Nudeln mit Kalbfleischstückchen in Tomaten-Soße -

Kalbsfilet am Stück gebraten mit Weißwein-Soße
Rosmarin-Kartoffeln und frischem Gemüse

Tiramisu della casa

Der Preis beträgt € 44,-- pro Person

* * * * *

Menü 2:

Rukolasalat mit Garnelen

Filetto di Orata alla Griglia

- Goldbrassefilet vom Grill -

Rosmarin-Kartoffeln und Brokkoli

Panna cotta mit Erdbeer-Soße

Der Preis beträgt € 38,-- pro Person

* * * * *

Menü 3:

Melanzane alla Parmiggiana

- Auberginen in Bierteig mit Tomate und Mozzarella überbacken

Saltimbocca alla romana

- Kalbsmedaillons mit frischem Salbei und Parmaschinken -
in Weißwein-Soße

Rosmarin-Kartoffeln und Karotten

Dolce della casa

- Tiramisu – Panna cotta – Grappa mousse

Der Preis beträgt € 38,-- pro Person

Menü-Auswahl

Menü 4:

Caprino caramelizzato su Pomodoro
- karamellisierter Ziegenkäse auf Tomaten-Carpaccio -

Salmone alla Griglia
- Lachssteak vom Grill -
Rosmarin-Kartoffeln und Brokkoli

Ricotta-Törtchen mit Zabaione-Soße

Der Preis beträgt € 39,-- pro Person

* * * * *

Menü 5:

Tintenfischsalat auf Rukola

hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung
in Butter-Salbei-Soße

Medaglioni di Filetto di Vitello al Marsala
- Medaillons vom Kalbsfilet in Marsala-Soße -
Rosmarin-Kartoffeln und Zucchini mit Minze

Grappa mousse

Der Preis beträgt € 46,-- pro Person

* * * * *

Menü 6:

Bresaola mit Kräutersalat
- Aufschnitt vom luftgetrocknetem Rindfleisch mit Kräutersalat -

Risotto al Prosecco e Gamberi
- Risotto mit Prosecco und Garnelen -

Medaglioni di Filetto di Manzo al Balsamico
- Medaillons vom Rinderfilet in Balsamico-Soße
Rosmarin-Kartoffeln und Karotten

Tortina al cioccolato
- warmer Schokoladenkuchen

Der Preis beträgt € 47,-- pro Person

Menü-Auswahl

Menü 7:

Tris di Pasta

- drei verschiedene Nudelgerichte-

Filetto di Vitello con Crosta di Parmiggiano

- Medaillions vom Kalbsfilet mit Parmesankruste -
Rosmarin-Kartoffeln, frischer Blattspinat und Karotten

Cassata

- italienische Eistorte -

Der Preis beträgt € 41,-- pro Person

* * * * *

Menü 8:

Antipasto Toscano

- kalter gemischter toskanischer Aufschnitt von Salami, Oliven,
eingelegte Tomaten, Artischocken und Parmesan

Medaglioni di Manzo alle Erbe con Vino Rosso

- Medaillions vom Rinderfilet mit Kräuterkruste
in Rotwein-Soße

Rosmarin-Kartoffeln, Zucchini und Karotten

Dolce della Casa

- Tiramisu – Panna cotta – Grappa mousse

Der Preis beträgt € 43,-- pro Person

* * * * *

Unser besonderes Menü :

Menü 9:

Triologia di antipasto

Straccetti di Seppia alla Griglia
Caprino caramellizzato
Timballo di Melanzane

Assagino Pasta fatto in Casa

hausgemachte Nudeln in Trüffel-Creme

Branzino al Vapore

Wolfsbarschfilet – gedämpft
auf Zucchini und gegrillte Kirschtomaten

Filetto di Manzo marinato al Vino

- Rinderfilet mariniert in Rotwein
dazu Kartoffelgateau und Timballo aus Karotten und Spinat

Crema Catalana

Vanillecreme nach Catalanischer Art

Preis pro Person € 47,-- (4-Gang) oder € 57,-- (5-Gang)

Bitte verstehen Sie alle Menüs als Vorschläge. Gerne kombinieren wir diese miteinander nach Ihrem Wunsch.

Zu einem gelungenen Abend muss auch das Drumherum passen.

Wir beraten Sie gerne bei Ihrer Tischplanung und Dekoration.

Nach dem Motto : Sie feiern – wir kümmern uns um den Rest.

Kaffee & Kuchen?

Gerne können Sie mit Ihren Gästen auch Kaffee und Kuchen planen. Kuchen und Torten dürfen Sie selbst mitbringen.

Für das Gedeck berechnen wir € 2,-- pro Person. Pro Tasse Kaffee inkl. Milch & Zucker € 1,80 – in Thermoskannen bereitgestellt.