

## Italienisches Schlemmerbuffet

ab 30 Personen á 39,50 €

### warm:

Tomatencreme-Süppchen mit Hackfleisch 7,9  
Tortellini in Schinken-Sahne-Soße 1,3,7  
Hackfleischlasagne 1,3,7  
Filetbraten vom Schwein Pizzaiola Art 9  
Kalbsbraten in Morchelrahm  
grüne Tagliatelle mit Lachs 1,3,4,7  
gefüllte Schweinerouladen mit Tomate/Mozarella  
Saltimbocca mit Salbei 9 und Safranrisotto 7  
Mediterranes Pfannengemüse  
Rosmarienkartöffelchen

### kalt:

Große weiße Bohnen mit Thunfisch 4  
italienische Schinken-Salami-Spezialitäten  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Mozarella mit Tomate/Basilikum 7  
Zucchinisalat mit Krabben 2  
Meeresfrüchtesalat 2,14  
Vitello Tonnato 3,4,9  
Rindfleisch mariniert mit roter Beete 9  
Ciabattabrotkorb 1,7,8  
Panna Cotta mit Erdbeermus 1,5,7,8  
Obstsalat

## Allergenkennzeichnung

In unserer aktuellen Preisliste sind alle Produkte mit den 14 Hauptallergien nach bestem Wissen und Gewissen aufgelistet.

Alle Gerichte können, je nach Zusammenstellung, folgende Allergene enthalten:

- 1 = Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 = Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 = Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 = Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Ihr Partyservice für jeden Anlass!

SEIT 1992

# ENEZIA

PIZZERIA • PARTY- & EVENTSERVICE

Inhaber: Katja Herzog

*Wir bieten Ihnen einen Partyservice mit kalten und warmen Speisen für verschiedene Veranstaltungen, wie Hochzeit, Geburtstag, Party, Privat- & Betriebsfeiern ab 10 Personen.*



*Wir liefern für Ihr Fest das passende Buffet!*



## Liefer- und Zahlungsbedingungen

Wir berechnen generell eine Transportpauschale von 10,00 €

Für ungereinigtes Geschirr berechnen wir je Teil 0,25 € und für Speisewärmer 5,00 €

Allgemeine Geschäfts- und Lieferbedingungen reichen wir auf Anfrage nach

Zahlung erfolgt in bar bei Lieferung ohne Abzug

Auf Rechnungen, die innerhalb von 7 Tagen nicht beglichen sind, werden Verzugszinsen erhoben

Bei größeren Veranstaltungen behalten wir uns vor, einen Vorschuss zu erheben

### Rufen Sie uns an:

Telefon: 0 34 93 / 55 0 95

Funk: 0172 / 361 70 16

### oder kommen Sie vorbei:

OT Friedersdorf, Laugkstraße 8  
06774 Muldestausee

### Wir haben geöffnet:

Mittwoch bis Sonntag von 18 - 22 Uhr  
Montag & Dienstag ist Ruhetag.

[www.pizzeria-venezia.de](http://www.pizzeria-venezia.de)

[pizzeria-venezia@t-online.de](mailto:pizzeria-venezia@t-online.de)

Wir beraten Sie gerne!

## Suppen

ab 10 Personen / 0,35l pro Person

Zucchinicremesuppe 1,3,9	5,50 €
Hühnersuppe gebunden mit Pfifferlingen 1,3,9	6,50 €
Gulaschsuppe mit Schweinefleisch und Champignons 1,9,10	7,00 €
Minestrone mit Räucherbauch 1,9,10	7,00 €
Hochzeitssuppe mit Rindfleisch 1,3,7,9	7,00 €

## Kleine Empfänge oder Konferenzen

ab 10 Personen

<b>belegte halbe Weizenbrötchen</b> 1,3,6,7,8,10 <i>aufwendige &amp; liebevolle Dekoration</i> mit Schweinebraten, Salami, Lachsschinken, Schweinemett, Käse Putenbrust, Kaßlerbraten, Roastbeef	á 1,90 €
<b>klassische Canapés</b> 1,3,4,6,7,9,10 <i>aufwendige &amp; liebevolle Dekoration</i> mit Salami, Lachsschinken, Schwein-/Kaßlerbraten, Roastbeef, Putenbrust, Käse, Graved Lachs	á 1,60 €
<b>halbe gefüllte Eier</b> 3,7,10	á 1,40 €
<b>Partyfrikadellen</b> 1,3,7,10,12	á 1,90 €

## Fingerfood zum Empfang oder als Buffet-Ergänzung

liebevoll dekoriert mit frischem Salat, Obst, Saucen oder Dip's

ab 10 Stück pro Sorte

Aprikose im Speckmantel 12	á 1,10 €
Tomate / Mozarella Spieße 7	á 1,50 €
Käse / Traubene Spieße 7	á 1,50 €
Zucchinitaler mit Lachsschleifchen 4,7	á 3,00 €
gefüllte halbe Birnen oder Aprikosen 7	á 1,50 €

## Kalte Platten

pro Portion ca. 100g / ab 10 Personen

gem. Aufschnittplatte 7,9,10	á 7,50 €
gem. Käseplatte 7,9,10	á 7,50 €
gem. Salami,- Schinken,- Bratenplatte 7,9,10	á 8,50 €
gem. Fischplatte 2,4,7,14	á 9,50 €
gem. Obstplatte (150g)	á 5,50 €

## Beilagen

ab 10 Personen ca. 200g pro Personen

Bauernspätzle 1,3,9	á 3,50 €
Bechamel- oder Bratkartoffeln 1,3,7,9	á 4,00 €
Kartoffeln oder Kartoffelklöße 1,3,7	á 3,50 €
Nudeln oder Schupfnudeln 1,3,7	á 3,50 €
Reis	á 3,00 €

## Gemüsebeilagen

ab 10 Personen ca. 150g pro Personen

Gemüse der Saison	á 3,50 €
gebackenes Gemüse mediterran	á 5,00 €

## Salate

ab 10 Personen ca. 200g pro Portion / als  
Buffetergänzung ca.150g (Preis per Kilo, ab 1 Kg Abgabe)

Gemüsesalat 7,9	á 24,00 €
Kartoffel - oder Nudelsalat 1,3,7,9,10	á 24,00 €
Schichtsalat 1,3,7,9,10,12	á 24,00 €
Obstsalat 150g pro Portion	á 5,50 €

## Heiße Pfannen

ca. 350g Frischgewicht ab 10 Personen

<b>grüne Tagliatelle</b> mit Lachsfilet 1,3,4,7	á 14,50 €
<b>Lachs-Sahne-Gratin</b> mit Blattspinat 1,3,4,7,9	á 14,50 €
<b>Schweinemedaillons im Speckmantel</b> 9	á 8,50 €
<b>Minigrillhaxe</b> (ca. 200g) ohne Schwarte 9	á 7,50 €
<b>Rinderbraten / Tafelspitz / Roulade</b> (ca. 250g) 7,9,10	á 9,50 €
<b>Jägerpfanne</b> ca. 300g (Schweinefleisch, Champignons und Paprika) 3,7,9,10	á 9,50 €
<b>Zigeunerpfanne</b> ca. 300g (Schweinefleisch, Paprika, Letscho und Zwiebeln) 7,9,10	á 9,50 €
<b>Züricher Sahnegeschnetzeltes</b> (Schweinefleisch, Champignons und Sahnesoße mit Weinnote) 7,9,10	á 9,50 €
<b>Kaßlerpfanne</b> (Kaßlerscheiben mit Weinsauerkraut) 9,10,12	á 9,50 €
<b>Pfeffer-Senf-Ragout</b> (Rinderfiletspitzen in Pfeffer-Senf-Rahm und Champignons) 3,7,9,10,12	á 14,50 €
<b>gemischte Fleischpfanne</b> (kleine Schnitzel, Schweinesteak, Roster, Frikadelle, Geflügelteile und Mischgemüse) 1,3,7,9,10,12	á 16,50 €
<b>Putensteak</b> gratiniert mit Ananas	á 7,50 €
<b>warme Hähnchenkeulen</b>	á 5,50 €
<b>Frikassee</b>	á 9,50 €
<b>Nudel- oder Kartoffelgratin</b> 1,3,7,9	á 9,00 €

## Brunchbuffet

ab 20 Personen á 25,50 €

Kaffee, Tee oder Kakao (3 Tassen pro Person)  
2 Kaltgetränke (0,5 l pro Person)  
Konfitüre, Honig, Quark Natur, Kräuterquark, Joghurt, Cornflakes, Müsli,  
gebackene Bohnen mit Speck, Mini Bratwürstchen,  
Kräuterrührei, gekochte Eier,  
Wurst-, Schinken-, Bratenplatte,  
Graved Lachs, Käseauswahl,  
Butter, Brot, Brötchen 1,3,4,7,8,9,10,11,12  
Obst

## Das Fingerfoodbuffet (kalt)

ab 15 Personen á 27,00 €

gemischte Canapés 1,3,6,7,9,10  
Tomate/Mozarella Spießchen  
Champignonköpfe mit Kräutercreme 7  
Zucchinitaler mit Lachsschleifchen 1,3,4,7  
Pflaumen/Datteln im Speckmantel  
Minifrikadellen 1,3,9,10  
Riesengarnelen in Panade 1,2  
Mini Saltimbocca aus zartem Hähnchenfilet 9  
Obstspießchen  
Bunter Kartoffelsalat im Weck-Gläschen 3,6,9,10

## Das kleine kalte Buffet

ab 10 Personen á 24,00 €

Salami-, Schinken-, Bratenplatte 3,6,9,10  
Käsearrangement 7,8  
Bauernsalat 9, Kartoffelsalat 3,6,9,10  
kalte Minischnitzelchen 1,3,7,9  
Brot, Brötchen, Butter 1,3,7  
Rote Grütze mit Vanillesoße 7

## Das festlich warm / kalte Buffet

ab 10 Personen á 27,00 €

**warm:**

Kartoffelrahmsüppchen mit frischem Lauch 1,3,4,7,9  
gemischte Fleischpfanne 1,3,7,9,10,12  
Kaßlerpfanne mit Weinsauerkraut 9  
Züricher Sahnegeschnetzeltes, Bratkartoffeln, Spätzle 1,3,7,9

**kalt:**

Salami-, Schinken-, Bratenplatte 3,6,9,10  
Käsearrangement 7,8  
gefüllte Eier 3,7,10  
Partyfrikadellen 1,3,7,10,12  
Mousse au Chocolat 7  
Brot, Brötchen, Butter 1,3,7  
Bauernsalat 9

## Das Classic Buffet ab 20 Personen á 32,50 €

**warm:**

Braten vom Schweinerücken mit Honig-Kräuterkruste 9  
Kaßlerbraten mit Weinsauerkraut 9  
Tafelspitz mit Meerrettichsahnesoße 7,9  
Spanferkelrollbraten in Dunkelbiersoße 7,9  
Petersilienkartoffeln, Kartoffelklöße 1  
Butterböhnchen 7, Blumenkohlrößchen  
Tomatencremesüppchen mit Creme fraiche 7,9

**kalt:**

Norwegischer Räucherlachs, Forellenfilets 4  
Matjesfilet auf Apfelscheibe mit Preiselbeersahne 4,7  
Zucchinisalat mit Krabben, Frühlingkartoffelsalat 4,7  
Roastbeefplatte gef. mit Waldorfsalat 7  
Käsearrangement 7,8  
Mousse au Chocolat 1,5,7,8  
Baguette, Butter

## Das Hochzeitsbuffet ab 30 Personen á 35,50 €

**warm:**

Hochzeitssuppe 1,3,7,9  
Hähnchenbrustfilet auf Curryrahm 1,3,7,9  
Putengeschnetzeltes mit Champignons 3,6,7,9,10  
Lachsfilet auf Blattspinat 1,3,4,7,9  
klassische Rinderroulade 10  
Filetmedaillons vom Schwein im Speckmantel 9  
Rinderfiletspitzen in Pfeffer-Senf-Rahm 3,7,9,10,12

**Beilagen:**

Naturreis mit wildem Reis, Rosmarinkartoffelchen,  
Mini-Kartoffelklöße, Babymöhrrchen, Butterböhnchen, Rotkohl

**kalt:**

Eine Auswahl an Canapés aufwendig & liebevoll dekoriert 1,3,6,7,8  
Melonenspalten mit Parmaschinken  
Cherrytomaten - Mozzarellaspießchen  
Zucchinitaler mit Lachsschleifen 1,3,4,7  
Ciabattastangen 1,7,8  
Mousse au Chocolat 1,5,7,8  
Salat von frischen Früchten