

Italienisches Schlemmerbuffet

ab 30 Personen á 45,00 €

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
Zucchini Salat 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

*Wir liefern für Ihr Fest das
passende Buffet!*



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

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

Ihr Partyservice für jeden Anlass!

SEIT 1992

VENEZIA

PIZZA•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.*



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

pizzeria-venezia@t-online.de

Wir beraten Sie gerne!

Suppen

ab 10 Personen / 0,35l pro Person

Zucchini-cremesuppe 1,3,9	6,50 €
Hühnersuppe gebunden mit Pfifferlingen 1,3,9	7,50 €
Gulaschsuppe mit Schweinefleisch und Champignons 1,9,10	8,00 €
Minestrone mit Räucherbauch 1,9,10	8,00 €
Hochzeitsuppe mit Rindfleisch 1,3,7,9	8,00 €

Kleine Empfänge oder Konferenzen

ab 10 Personen

belegte halbe Weizenbrötchen 1,3,6,7,8,10 <i>aufwendige & liebevolle Dekoration</i> mit Schweinebraten, Salami, Lachsschinken, Schweinemett, Käse Putenbrust, Kaßlerbraten, Roastbeef	á 2,40 €
klassische Canapés 1,3,4,6,7,9,10 <i>aufwendige & liebevolle Dekoration</i> mit Salami, Lachsschinken, Schwein-/Kaßlerbraten, Roastbeef, Putenbrust, Käse, Graved Lachs	á 1,90 €
halbe gefüllte Eier 3,7,10	á 1,70 €
Partyfrikadellen 1,3,7,10,12	á 2,00 €

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 1,50 €
Tomate / Mozzarella Spieße 7	á 1,80 €
Käse / Trauben Spieße 7	á 1,80 €
Zucchinitaler mit Lachsschleifchen 4,7	á 4,00 €
gefüllte halbe Birnen oder Aprikosen 7	á 1,80 €

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 30,00 €
Kartoffel - oder Nudelsalat 1,3,7,9,10	á 30,00 €
Schichtsalat 1,3,7,9,10,12	á 30,00 €
Obstsalat 150g pro Portion	á 7,00 €

Heiße Pfannen

ca. 350g Frischgewicht ab 10 Personen

grüne Tagliatelle mit Lachsfilet 1,3,4,7	á 15,50 €
Lachs-Sahne-Gratin mit Blattspinat 1,3,4,7,9	á 15,50 €
Schweinemedallions im Speckmantel 9	á 9,00 €
Minigrillhaxe (ca. 200g) ohne Schwarte 9	á 8,50 €
Rinderbraten / Tafelspitz / Roulade (ca. 250g) 7,9,10	á 10,00 €
Jägerpfanne ca. 300g (Schweinefleisch, Champignons und Paprika) 3,7,9,10	á 10,00 €
Zigeunerpfanne ca. 300g (Schweinefleisch, Paprika, Letscho und Zwiebeln) 7,9,10	á 10,00 €
Zürcher Sahnegeschnetzeltes (Schweinefleisch, Champignons und Sahnesoße mit Weinnote) 7,9,10	á 10,00 €
Kaßlerpfanne (Kaßlerscheiben mit Weinsauerkraut) 9,10,12	á 10,00 €
Pfeffer-Senf-Ragout (Rinderfiletspitzen in Pfeffer-Senf-Rahm und Champignons) 3,7,9,10,12	á 14,50 €
gemischte Fleischpfanne (kleine Schnitzel, Schweinesteak, Roster, Frikadelle, Geflügelteile und Mischgemüse) 1,3,7,9,10,12	á 18,00 €
Putensteak gratiniert mit Ananas	á 7,50 €
warme Hähnchenkeulen	á 6,00 €
Frikassee	á 10,00 €
Nudel- oder Kartoffelgratin 1,3,7,9	á 9,00 €

Brunchbuffet

ab 20 Personen á 27,50 €

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 31,00 €

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 28,00 €

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 15 Personen á 32,00 €

warm:

Kartoffelrahmsüppchen mit frischem Lauch 1,3,4,7,9
gemischte Fleischpfanne 1,3,7,9,10,12
Kaßlerpfanne mit Weinsauerkraut 9
Zürcher 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 38,00 €

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, Blumenkohlröschen
Tomatencremesüppchen mit Creme fraîche 7,9

kalt:

Norwegischer Räucherlachs, Forellenfilets 4
Matjesfilet auf Apfelscheibe mit Preiselbeersahne 4,7
Zucchinisalat mit Krabben, Frühlingssalat 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 41,00 €

warm:

Hochzeitsuppe 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
Filetmedallions vom Schwein im Speckmantel 9
Rinderfiletspitzen in Pfeffer-Senf-Rahm 3,7,9,10,12

Beilagen:

Naturreis mit wildem Reis, Rosmarinkartöffelchen,
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