

ARTUSI BUSINESS-MATINEE mit Sektempfang,

dazu verschiedene Flying-Fingerfood

Toskanische Crostini, Bruschetta, Miniarancini (gebackene Reisbällchen mit einer Fleisch oder vegetarischen Füllung), Garnelenspiess mit hausgemachtem Kräuterdipp auf Salat der Saison im Glas, Puten-Champignon-Spieße, gegrillt auf Reissalat mit einer Coctailsauce im Glas.



PARTY SERVICE

auf Italienisch



ARTUSI

RISTORANTE
Italia ...con Passione

Liebe Gäste und Freunde der italienischen Küche.

Wir freuen uns, Ihnen einige Anregungen zum Thema „Partyservice auf italienisch“ anbieten zu können. Wir hoffen, daß wir Sie bei der Planung Ihrer nächsten Familienfeier, Betriebsfest etc. unterstützen dürfen.

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem exklusiven Partyservice vom
RISTORANTE ARTUSI.

Profitieren Sie von unserer über 35-jährigen Erfahrung bei der gesamten Organisation Ihrer Feier. Wir liefern sowohl ein exklusives Buffet, maßgeschneidert nach Ihren Wünschen, als auch die passenden Getränke dazu. Selbstverständlich können wir auch bei der Gestaltung und Dekoration Ihrer Räumlichkeiten mitwirken und Ihnen auch das entsprechende Fachpersonal zur Verfügung stellen. Damit Ihre Feier zum unvergesslichen Event Ihrer Gäste wird.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Ristorante Artusi · Gewerbegebiet Loddenheide · Martin-Luther-King-Weg 11
48155 Münster · Telefon 0251/6068800 · Fax 0251/6068801 · Inh.: A.GA.IT.KG S. Tinnirello



CUCINA CASALINGA

Möchten Sie lieber das wir bei Ihnen zu Hause kochen, z. B. mit unserem mobilen Holzofen?

**Sprechen Sie uns an,
wir beraten Sie gerne.**

Geschäftsbedingungen:

1. Geschäftszeiten: Mo. - Fr. 12.00 - 15.00 Uhr, Di. - So. 18.00 - 22.00 Uhr
2. Wir liefern für Sie auch kleine Buffets. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.
3. Lieferkosten: Bis 5 km Entfernung berechnen wir keine Lieferkosten. Über 5 km berechnen wir pro Anfahrt 0,50/km Euro, dazu Personalkosten nach Zeitaufwand
4. Personalkosten pro Stunde und Person: Hilfspersonal 25,00 €, Servicepersonal 30,00 €, Koch 40,00 €, Veranstaltungsleiter 60,00 €.
5. Teller mit Besteck 1.- €/Pers., weitere Materialien auf Anfrage.
6. Auf Anfrage stellen wir Ihnen die Getränke auf Kommission zur Verfügung. Italienische Weine, Alkoholfreie Getränke, Bier (inkl. Zapfanlage), Spirituosen, Cocktails, Espresso etc.
7. Direkte Zahlung nach Rechnung ohne Skonto
8. Für Leihgebühren oder andere anfallende Kosten (fehlendes Geschirr, Besteck o.ä.) behalten wir uns vor, eine nachträgliche Rechnung zu stellen.
9. Diese Bedingungen gelten bei Bestellungen über 250,- €. Unter 250,- € sind immer Lieferkosten und Personalaufwand zu berechnen.

TIPP: GENIESSER-ARRANGEMENTEN

li p. P. 1, Personen)

z. B. Bunte Salatplatte der Saison - Pennette in Tomatensugo mit frischem Basilikum + Tortellini mit Schinkenstreifen in Sahnesosse - Pannacotta mit Waldfrüchten und Amaretto verfeinert.



Nudeln (ab 10 Personen)

- Fussillin hausgemachter Tomatensoße mit frischem Basilikum p/P. 7,50 €
- Überbackene Rigatoni mit einer Fleisch-Sahnesoße mit Schinken, Erbsen und Käse überbacken p/P. 10,00 €
- Tortellini mit Schinken und Erbsen in Sahnesoße p/P. 11,00 €
- Farfalle in Dill-Sahnesoße mit Lachs und Spinat p/P. 14,50 €

Kaltes Buffet

Vorschlag Nr. 1 (ab 10 Personen) als Vorspeise ab p/P. 11,50 € als Hauptgericht p/P. 21,50 €
Ca. 10 versch. Gemüsevorspeisen vom Grill, mariniert und mit feinen Kräutern frisch zubereitet. (Zucchini, Auberginen, Austempilze, Champignons, Spargel, Paprika, Artischockenherzen, Gemüsezwiebeln, Chicoree, Tomaten mit Mozzarella, dazu servieren wir frische hausgemachte Brötchen und Kräuterbutter)

Vorschlag Nr. 2 (ab 10 Personen) als Vorspeise ab p/P. 14,50 € als Hauptgericht p/P. 25,50 €
Identisch mit Vorschlag Nr. 1, jedoch mit zusätzlicher Fischauswahl.
(Carpaccio vom frischen Lachs oder ganzer Lachs in bellavistain Weisswein blanchiert, Thunfischsalat mit Bohnen, gratinierte Miesmuscheln, Vitello Tonnato, gut sortierter Fischsalat nach Art des Chefkochs zubereitet.)

Kaltes / Warmes Buffet

Vorschlag Nr. 3 (ab 10 Personen) p/P. ab 27,00 €

Gemischte Vorspeisen (siehe Vorschlag Nr. 1)
"Tris di Pasta" (Drei verschiedene Nudelsorten, unterschiedlich nach Absprache zubereitet)
"Tiramisu" (Nach original italienischem Rezept)

Vorschlag Nr. 4 (ab 10 Personen) p/P. 38,00 €

Gemischte Vorspeisen vom Grill mit Fischauswahl (siehe Vorschlag Nr. 2)
"Saltimbocca alla Romana"
(Kalbsmedaillon mit Parmaschinken in Salbeisoße, dazu gemischter Salat, Rosmarinkartoffeln aus dem Backofen)

"Mascarponecreme"
(Mit frischen Erdbeeren und Amarettolikör)

Suppen (ab 10 Personen)

- Tomatencremesuppe mit Sahne und frischem Basilikum p/P. 4,50 €
- Kartoffelcremesuppe mit frischen Lachsstreifen und feinen Kräutern p/P. 4,50 €
- Minestrone (frische Gemüsesuppe) dazu servieren wir Pizzabrötchen p/P. 4,50 €



Warme Vorspeisen

(ab 10 Personen)

Gratinierte Polenta mit Edelpilzen auf Radicchio-Salat p/P. 7,50 €

Carciofi alla Niscemese
FrISCHE Artischocken mit Kräuterfüllung, gegart p/P. 6,50 €

Aufläufe (ab 10 Personen)
Kartoffel-Broccoli-Auflauf p/P. 8,50 €
mit Hackfleisch und Käsesahnesoße
Gemüselasagne p/P. 8,00 €

Involtini al Pomodoro

p/P. 19,50 €

2 Kalbsröllchen mit Kräuter-Käsefüllung, dazu Kartoffeln in Tomatensoße blanchiert

Hähnchenbrustfilet p/P. 16,50 €
in Zitronensoße, dazu Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat

Schweinefilet p/P. 17,50 €
in Dijon-Senfsoße mit frischen Champignons, dazu Rosmarinkartoffeln, Gemüse und gemischter Salat

Rinderfiletmedaillon p/P. 29,50 €
(mit Steinpilzen in Rosmarin-Sahnesoße, dazu Polenta mit Bergkäse und Wintergemüse, gem. Salat)



Fisch (ab 10 Personen)

Fiscesengambas mit Speckmantel in Grappasoße, dazu Wildreis, mediterrane Gemüsepfanne p/P. TAGESPREIS

Seeteufelfilet in Proseccosoße, p/P. Tagespreis
dazu Gnocchi in Salbeibutter und gemischter Salat

Steinbuttfilet in Calvadossoße mit Apfelscheiben p/P. Tagespreis
verfeinert dazu Kartoffeln, Spinat und gemischter Salat

Lachsfilet mit Dill in Weißwein p/P. 22,50 €
mit Shrimps, dazu wilder Basmatireis mit Spitzkohl-Apfel-Wildfenchel



Dessert (ab 10 Personen)

- Cassata Siciliana, mit Ricottacreme und kandierten Früchten aus Sizilien p/P. 5,00 €
- Tiramisu, classico p/P. 5,00 €
- Pannacotta mit Erdbeersosse p/P. 5,00 €
- Obstsalat mit Maraschinolikör p/P. 5,00 €
- Mascarponecreme mit Früchten der Saison und Amarettolikör p/P. 5,00 €

Beilagen (ab 10 Personen)

- Gemischter Salat p/P. 4,00 €
- Tagesgemüse p/P. 4,00 €
- Gnocchi Rosmarinkartoffeln p/P. 4,00 €
- Nudeln p/P. 4,00 €