

UNSERE LA PIAZZA BUFFETS

Liebe Gäste,

Buffet ist nicht gleich Buffet und Budget ist nicht gleich Budget. Unter unseren Buffetvorschlägen finden Sie Anregungen für viele Anlässe sowie unsere Buffet-Neuheiten.

Ein Buffet sollte immer einem bestimmten, erinnerungsbedürftigen Anlass entsprechen und da Geschmäcker bekanntlich verschieden sind, bitten wir Sie sich inspirieren zu lassen. Nennen Sie uns sehr gerne Ihre Wünsche, die Ihrer Meinung nach Ihrem Anlass das i-Tüpfelchen verleihen oder stellen Sie sich gerne ganz individuell Ihr Wunsch-Buffet zusammen, damit der Tag für Sie ein unvergesslicher wird.

Wir beraten Sie gerne und stimmen auch sehr gerne in einem persönlichen Gespräch unsere Möglichkeiten mit Ihren Wünschen ab, dazu präsentieren wir Ihnen auf Wunsch unsere Räumlichkeiten.

Egal, ob Familienfeiern, wie Kommunionen, Geburtstage, Abschiede, Hochzeiten oder Weihnachtsfeiern, ein gelungener Incentive Abschluss nach einem rasanten Kart-Event, einem Business Lunch oder einem Jahresabschluss mit Party open End.

Wir bieten Ihnen zu jedem Anlass das passende Catering an; sowohl in unseren eigenen Räumen, unserem gemütlichen La Piazza Ristorante mit eigenem Steinofen & Vineteco bis 130 Personen oder in unserem modernen La Piazza Evento & Seminario bis 300 Personen als auch bei Ihnen zu Hause, Ihrer Wunschlocation oder in Ihrer Firma.



Bitte beachten Sie, dass unsere Buffets für Gruppen ab 20 Personen bis 300 Personen kalkuliert sind, darunter bieten wir unsere La Piazza Platten-Menüs an.

La Piazza Gastronomie GmbH | Michael-Schumacher-Str. 5 | D-50170 Kerpen
ANFRAGEN gerne an: event@lapiazza-kerpen.de | Telefon +49 2273 6019-410
weitere Infos / Aktionen & Impressionen unter:

www.lapiazza-kerpen.de



Buffet Uno

Antipasti

Insalada Grande

Antipastigemüse

gegrillte Gemüsevariationen und marinierte Champignons

Corsi Principali: Pizza & Pasta Buffet

Pizza Mista

Verschiedene Pizzasorten

aus unserem mit Buchenholz befeuerten Steinofen

&

Tris di Pasta

Drei verschiedene Pastagerichte

mit dreierlei Sauce

Dolce

Panna Cotta

mit Fruchtsauce

18,90€ pro Person



BUFFET DUE

Antipasti

Italienischer Vorspeisenteller

gegrillte Gemüsevariationen, marinierte Champignons

Vitello Tonnato

Mozzarella Caprese

Blattsalate der Saison

Corsi Principali

Supreme von der Maispoulardenbrust

Schweinefilet im Pancettamantel

Buntes Gemüse

Italienische Kartoffeln

Dolce

Panna Cotta

mit Fruchtsauce

25,50€ pro Person



BUFFET TRE

Antipasti

Italienischer Vorspeisenteller

gegrillte Gemüsevariationen, marinierte Champignons

Meeresfrühtesalat, Vitello Tonnato

Melonenschiffchen mit italienischem Schinken aus der Region Parma

Mozzarella Caprese und Rucolasalat

Corsi Principali

Gegrillte Maispoulardenbrust auf Paprikagemüse mit Barolojus

Gegrillter Zander in Kräuter-Sahne-Sauce

Broccoli

Kartoffeln

Dolce

Tiramisu

30,50€ pro Person



BUFFET QUATTRO

Antipasti

Italienischer Vorspeisenteller

gegrillte Gemüsevariationen, marinierte Champignons

Meeresfrüchtesalat

Vitello Tonnato

Melonenschiffchen mit italienischem Schinken aus der Region Parma

Mozzarella Caprese

Corsi Principali

Barolobraten vom Grain Field Rind

Geschnetztes von der Poulardenbrust in Cognac-Sahnesauce

Buntes Gemüse

Butterspätzle

Rosmarinkartoffeln

Dolci

Duo von dunkler und heller Mousse

Tiramisu

33,00 € pro Person



BUFFET CINQUE

Minestrone

Antipasti

Italienischer Vorspeisenteller

gegrillte Gemüsevariationen, marinierte Champignons

Vitello Tonnato

Mozzarella Caprese, Rohkostplatte

Ganzer Lachs, Pochierter und Räucherlachs

Corsi Principali

Doraden Filet in Weißweinsauce

Rindersteak vom Grain Field Rind in Pfeffersauce

Gegrillte Maispouardenbrust in Rahmsauce

Buntes Gemüse

Gnocchis in Salbeibutter

Butterreis

Italienische Kartoffeln

Dolci

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Mousse au Chocolat

Tiramisu

39,90€ pro Person

La Piazza Gastronomie GmbH | Michael-Schumacher-Str. 5 | D-50170 Kerpen
ANFRAGEN gerne an: event@lapiazza-kerpen.de | Telefon +49 2273 6019-410
weitere Infos / Aktionen & Impressionen unter:

www.lapiazza-kerpen.de



BUFFET „Pasta Grigliata Mista“

Antipasti

Italienischer Vorspeisenteller

gegrillte Gemüsevariationen, marinierte Champignons

Meeresfrüchtesalat, Vitello Tonnato

Melonenschiffchen mit italienischem Schinken aus der Region Parma

Mozzarella Caprese und Rucolasalat

Carpaccio vom Rind mit Parmesan

Corsi Principali

Tris di Pasta

Drei verschiedene Pastagerichte
mit dreierlei Sauce

&

Grigliata Mista di Carne

Gemischter Grillteller

Rinderfilet, Schweinefiletmedaillons im Pancettamantel, Poulardenbrust

Gemüse der Saison und italienische Kartoffeln

Pfeffersauce und Kräuterbutter

Dolci

Panna Cotta

Crème Brûlée

Tiramisu an Früchten der Saison

32,50 € pro Person

La Piazza Gastronomie GmbH | Michael-Schumacher-Str. 5 | D-50170 Kerpen
ANFRAGEN gerne an: event@lapiazza-kerpen.de | Telefon +49 2273 6019-410
weitere Infos / Aktionen & Impressionen unter:

www.lapiazza-kerpen.de



Kleines deutsch/italienisches Buffet

Antipasti

Gemischte Platten mit italienischen Vorspeisen
Farfalle Salat mit Pesto und getrockneten Tomaten
Deftiger Kartoffelsalat mit Mayonnaise, gekochtem Schinken,
Eiern und Gewürzgurken
Apfel-Selleriesalat in Zitronendressing

Corsi Principali

Polierte Scheiben vom Jungschweinbraten in Biersauce
Rahmsauerkraut und Schupfnudeln
Gnocchi mit Frühlingszwiebeln und frischem Tomatenconcassé
in Käse-Sahne-Sauce
Pochiertes Lachsfilet auf Blattspinat mit italienischen Kartoffeln
und Zitronen-Hollandaise

Dolci

Grütze von Waldbeeren mit Vanillesauce
Panna Cotta auf Pfirsichcoulis

Italienisches Brot und Butter

33,50 € pro Person



Klassisch rheinisch/italienisches Buffet

Antipasti

Italienischer Vorspeisenteller
gegrillte Gemüsevariationen, marinierte Champignons
Meeresfrüchtesalat, Vitello Tonnato
Melonenschiffchen mit italienischem Schinken aus der Region Parma
Mozzarella Caprese und Rucolasalat
Carpaccio vom Rind mit Parmesan
Matjessalat „nach Hausfrauenart“ mit Zwiebeln und Äpfeln in Sahne-Sauce
Rheinischer Kartoffelsalat mit Mettenden
Gemischte Platten mit Flönz (Rheinische Blutwurst), Sülze,
Mettigel und Gewürzgurken
Prager Schinkenplatte mit Dijon-Senf
Mini-Frikadellen mit geschmorter Paprika

Corsi Principali

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Äädäppeln
Spiesbraten
Penne Rigate mit Tomaten-Sauce und frischem Basilikum

Dolci

Grütze von Waldbeeren mit Vanillesauce
Panna Cotta an zweierlei Fruchtcoulis
Tiramisu

Italienisches Brot und Butter

37,90€ pro Person



Buffet Toskana

Antipasti

(gegrillte Zucchini, Paprika, Aubergine, Pilze,)

Vitello Tonnato

Tomate Mozzarella

Melonenschiffchen mit italienischem Schinken aus der Region Parma

Meeresfrüchtesalat

Rohkostsalatplatte

Corsi Principali

Gnocchis

Tomatensauce mit frischem Basilikum

Schweinefilet im Prosciutto-Mantel
auf Ratatouille Gemüse

Loup de Meer auf Blattspinat in Weißweinsauce
Butterreis

Maispouardenbrust mit Romanesco
italienischen Kartoffeln

Dolce

Dessertvariation à la Piazza

38,90€ pro Person



Buffet Roma

Möhren-Ingwer Suppe

Antipasti

Lachsspiegel

kaltes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce

Geflügelspießchen mit pikanter Sauce

Mariniertes italienisches Gemüse

Bunte Saisonsalate mit verschiedenem Dressing

Brotauswahl, Butter und Kräuterquark

Corsi Principali

Schweinefilet im Prosciutto-Mantel
an Senfkörner-Sauce

Rösti und Saisongemüse

Zanderfilet auf Zitronenbutter
Kräuterreis

Pasta Variation

Dolci

Crème Brûlée

Salat von frischen Früchten

Mousse au Chocolat

Käsespezialitäten mit Weintrauben garniert

43,50€ pro Person



Buffet Italien küsst Asien

Karotten-Ingwersuppe

Antipasti

Crevettenspieße mit Koriander und Chili mariniert
Fenchelsalat mit italienischem Schinken aus der Region Parma
Variation von fein ausgewählten Blattsalaten mit Balsamico-Vinaigrette
Zucchini-scheiben in kaltgepresstem Olivenöl
mit Thymian und Balsamico-Crème
Frühlingslauch mit gekochtem Schinken in Joghurt-Sahnedressing
Mozzarella Caprese mit Strauchtomaten und frischem Basilikum
Vitello Tonnato vom Kalb in Thunfischmayonnaise
mit Kapern und Kirschtomaten
Wakame Algensalat

Corsi Principali

gegrilltes US-Beef auf Butterbohnen mit Barolojus
Kikok Hähnchenbrust in Chili, Koriander und Zitronengras mariniert
mit Duftreis und Kokossauce
Penne Rigate mit Frühlingszwiebeln und frischem Tomatenconcassé
in Käse-Sahne-Sauce
Red Snapperfilet auf Mangold mit Limettenbutter

Dolci

Mousse au Chocolat
Panna Cotta an zweierlei Fruchtsauce
„Hausgemachtes“ Tiramisu

Dazu servieren wir italienisches Brot und Butter

49,00€ pro Person



Grill Buffet

Rindersteaks

Hähnchenbrustfilet

Schweinefleisch

Gemischte Spießchen

Gambas / Fisch

Gegrilltes Gemüse

Gegrillte Maiskolben

Bunte Salatvariationen

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Diverse Dips

Baguette

Dessert

49,00 € pro Person

(Sie benötigen einen Koch vor Ort, schauen Sie bitte unter LIVE COOKING & Extras)



Fingerfood Buffet / zum Prosecco Empfang

Tomate Mozzarella Spieß (2 St.)

Crossini mit Bruschetta (2 St.)

Crossini mit Thunfisch Mousse (2 St.)

Crossini mit Tomaten-Basilikum Creme (2 St.)

Crossini mit mediterranem Gemüse (2 St.)

Lachs-Kräuter-Crêpe (3 St.)

Hähnchenspieße mit Sweet-Chili-Sauce (3 St.)

Flying Pizza: Verschieden Belegt (2 St.)

Tortellini in Salbei Butter (2 St.)

Panna Cotta mit Beerensauce (2 St.)

Obstkorb

48,50€ pro Person

Zum Prosecco-Empfang (1 Stück pro Person) 25,50€ pro Person

(weitere Varianten und Stückpreise siehe nächste Seite)



Unsere BUFFET Bausteine

Flying Fingerfood

	pro Stück:
Canapé mit geräuchertem Lachs und Dill Dip	2,80€
Canapé mit Roastbeef und Remoulade	2,80€
Canapé mit italienischem Schinken	2,80€
Canapé mit italienischer Salami	2,50€
Canapé mit Brie	1,80€
Canapé mit Gouda	1,80€

Crossini mit grünem Olivenpesto	1,90€
Crossini mit Thunfisch-Mousse	1,90€
Crossini mit Tomate-Basilikum-Crème	1,90€
Crossini mit Frischkäse und geräuchertem Lachsstreifen	1,90€

	2 Stück:
Spießchen mit Mozzarella, Kirschtomaten und Pesto	1,80€
Spießchen mit Melone und italienischem Schinken	2,50€
Spießchen mit Käsewürfel und Weintrauben	2,50€

Bausteine warme Hauptgänge	pro Stück:
Tomatencrèmesuppe	4,00€
Minestrone	4,00€
Kürbiscrèmesüppchen	4,20€
Kartoffelsuppe	4,20€

Gebackene Garnelen mit Sweet Chili-Sauce	1,70€
Mini-Frikadellen mit Kartoffeln	2,50€
Schweinefilet auf Kartoffelpüree	4,00€
Barolobraten auf Kartoffelpüree	4,20€

	2 Stück:
Zweierlei Hähnchenspieße (scharf mit Ananas)	2,50€
Gemüsesticks in Tempurateig gebacken mit Kräuterschmand	1,90€

	Pro Portion:
Flying Pizza verschieden belegt	5,00€



Unsere BUFFET Bausteine

LIVE COOKING „Pasta Pasta“

Getrübte Spaghetti
aus dem Parmesanlaib

zu buchbar ab 20 Personen:

150,00€ pro Koch & Equipment

2,00€ pro Person

„Koch oder Service“

Sie benötigen einen Koch vor Ort oder einen Servicemitarbeiter?

Koch für Grill Buffet 65,00€ pro Stunde
(mindestens 3 Std. vor Ort inkl. 30min Aufbau/Abbau zzgl. Anfahrt)

Koch zum Buffet 65,00€ pro Stunde
(mindestens 3 Std. vor Ort inkl. 30min Aufbau/Abbau zzgl. Anfahrt)

Servicemitarbeiter 30,00€ pro Stunde
zzgl. Anfahrt

„EXTRAS“

Catering von:

Besteck, Geschirr & Servietten von Mank 5,00€ pro Person

Tischläufer 40x24 von Mank 35,00€ pro Rolle

Tischdecken 120x40 von Mank 75,00€ pro Rolle

Kaffeegedeck inkl. Filterkaffee
zusätzlich buchen und Kuchen selbst mitbringen 4,50€ pro Person

Kaffeegedeck inkl. Filterkaffee & Kuchen 8,50€ pro Person

