

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 450 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.**

Kurzfristige Speisenänderungen/ evtl. Preisanhebungen aufgrund erhöhter Einkaufskosten/Lieferengpässen möglich.

La Piazza Gastronomie GmbH | Michael-Schumacher-Str. 5 | D-50170 Kerpen
ANFRAGEN gerne an: event@lapiazza-kerpen.de | Telefon +49 2273 406 99 77
weitere Infos / Aktionen & Impressionen unter:

www.lapiazza-kerpen.de



Amicizia italo-tedesca

Antipasti

Italienischer Vorspeisenteller

gegrillte Gemüsevariationen, marinierte Champignons

Vitello Tonnato

Bruschetta

Mozzarella Caprese

Räucherfischplatte

Brot & Crème

Corsi Principali

Brasato al Barolo vom grain-fed Rind

Geschnetzeltes von der Pouladenbrust in Pilz-Rahmsauce

Buntes Gemüse

Butterspätzle

Rosmarinkartoffeln

Dolci

Duo von dunkler und heller Mousse

Tiramisu

38,90 € pro Person



BUFFET “La Piazza”

Minestrone (eingesetzt +3,-€)

Antipasti

Italienischer Vorspeisenteller

gegrillte Gemüsevariationen, marinierte Champignons

Vitello Tonnato

Mozzarella Caprese, Rohkostplatte

Ganzer Lachs, Pochierter und Räucherlachs

Brot & Crème

Corsi Principali

Loup de Mer in Tomaten-Salsa

Rindersteak vom Grain-fed Rind in Pfeffersauce

Gegrillte Maispoulardenbrust in Rahmsauce

Rigatoni Arrabiata

Butterreis, Italienische Kartoffeln, Buntes Gemüse

Dolci

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Mousse au Chocolat

Tiramisu

56,00€ pro Person



Buffet Napoli

Antipasti

Antipastigemüse: gegrillte & marinierte Gemüsevariationen

Insalada Grande

Mozzarella Caprese

Bruschetta

Brot & Crème

Pizza Mista

Verschiedene Pizzasorten
aus unserem mit Buchenholz befeuerten Steinofen

&

Pasta Mista

Zwei verschiedene Pastagerichte
mit zweierlei Sauce

Dolce

Panna Cotta
mit Fruchtsauce

31,90€ pro Person



BUFFET “Del Garda”

Antipasti

Italienischer Vorspeisenteller

gegrillte Gemüsevariationen, marinierte Champignons

Meeresfrüchtesalat, Vitello Tonnato

Parmaschinken - Melone

Mozzarella Caprese und Rucolasalat

Corsi Principali

Gegrillte Maispoulardenbrust auf Peperonata in Rahm

Gegrillter Zander auf Tomaten-Salsa

Broccoli

Brätlinge

Dolce

Tiramisu

41,50€ pro Person



BUFFET Monza

Antipasti

Italienischer Vorspeisenteller

gegrillte Gemüsevariationen, marinierte Champignons

Vitello Tonnato, Parmaschinken + Melone

Mozzarella Caprese

Blattsalate der Saison

Corsi Principali

Supreme von der Maispoulardenbrust in Rahmsauce

Schweinefilet im Pancettamantel in Pfeffersauce

Buntes Gemüse

Italienische Kartoffeln

Dolce

Panna Cotta

mit Fruchtsauce

35,00€ pro Person



BUFFET „Grigliata Mista“

Antipasti

gegrillte & marinierte Gemüsevariationen

Bruschetta

Vitello Tonnato

Parmaschinken

Mozzarella Caprese

Carpaccio vom Rind mit Parmesan

Gemischter Grillteller

Rindersteak, Schweinefiletmedaillons im Pancettamantel in Pfeffersauce

Poulardenbrust in Rahmsauce

Gemüse der Saison und italienische Kartoffeln

Kräuterbutter

Dolci

Panna Cotta

Crème Brûlée

Tiramisu

55,- € pro Person



Buffet Roma

Möhren-Ingwer Suppe (eingesetzt +3,-€)

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 in Senfkörner-Sauce

Doradenfilet auf Zitronenbutter

Pasta Variation

Kräuterreis, Rösti und Saisongemüse

Dolci

Crème Brûlée

Salat von frischen Früchten

Mousse au Chocolat

Käsespezialitäten mit Weintrauben garniert

64,00€ pro Person



Grill Buffet

Rindersteaks

Hähnchenbrustfilet

Schweinefleisch

Gemischte Spießchen

Gambas / Fisch

Gegrilltes Gemüse

Gegrillte Maiskolben

Bunte Salatvariationen

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Diverse Dips

Baguette

Dessert

63,- € pro Person

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



Buffet Italien küsst Asien

Karotten-Ingwersuppe (eingesetzt +3,-)

Antipasti

Crevettenspieße mit Koriander und Chili mariniert

Fenchelsalat mit italienischem Schinken aus der Region Parma

Variation von fein ausgewählten Blattsalaten mit Balsamico-Vinaigrette

Zucchinischeiben in kaltgepresstem Olivenöl mit Thymian und Balsamico-Crème

Frühlingslauch mit gekochtem Schinken in Joghurt-Sahnedressing

Mozzarella Caprese mit Strauchtomaten und frischem Basilikum

Vitello Tonnato in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Kirschtomaten

Wakame Algensalat

Corsi Principali

gegrilltes US-Beef auf Butterbohnen mit Barolojas & Rosmarinkartoffeln

Red Snapperfilet auf Mangold mit Limettenbutter

Kikok Hähnchenbrust in Chili, Koriander und Zitronengras mariniert
mit Duftreis und Kokossauce

Penne Rigate mit Frühlingszwiebeln und frischem Tomatenconcassé in Käse-Sahne-Sauce

Dolci

Mousse au Chocolat, Panna Cotta an zweierlei Fruchtsauce

„Hausgemachtes“ Tiramisu

Dazu servieren wir italienisches Brot und Butter

ab 30 Personen für 66,00€ pro Person

La Piazza Gastronomie GmbH | Michael-Schumacher-Str. 5 | D-50170 Kerpen
ANFRAGEN gerne an: event@lapiazzza-kerpen.de | Telefon +49 2273 406 99 77
weitere Infos / Aktionen & Impressionen unter:

www.lapiazzza-kerpen.de



Klassisch rheinisch/italienisches Buffet

Antipasti

gegrillte Gemüsevariationen, marinierte Champignons

Meeresfrüchtesalat, Vitello Tonnato

Parmaschinken, Mozzarella Caprese

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

Spießbraten

Penne Rigate mit Tomaten-Sauce und frischem Basilikum

Dolci

Grütze von Waldbeeren mit Vanillesauce

Panna Cotta an zweierlei Fruchtcoulis

Tiramisu

Italienisches Brot und Butter

ab 30 Personen für 52,-€ pro Person



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.)

Tortellini in Salbei Butter (2 St.)

Panna Cotta mit Beerensauce (2 St.)

34,50 € pro Person

Nur Inhouse buchbar: Flying Pizza: Verschieden Belegt (2 St.) +5,-€

Zum Prosecco-Empfang (Vorspeisen + Flying Pizza) 27,50 € pro Person

(Sehr gerne weitere Varianten auf Anfrage)



Unsere BUFFET Bausteine

„Koch oder Service“

Sie benötigen einen Koch vor Ort oder einen Servicemitarbeiter?

Koch für Grill Buffet (mindestens 3 Std. vor Ort inkl. 30min Aufbau/Abbau zzgl. Anfahrt)	80,00€ pro Stunde
Koch zum Buffet (mindestens 3 Std. vor Ort inkl. 30min Aufbau/Abbau zzgl. Anfahrt)	80,00€ pro Stunde
Servicemitarbeiter zzgl. Anfahrt	40,00€ pro Stunde

„EXTRAS“

Catering von:

Besteck, Geschirr & Servietten einfach	3,00€ pro Person
Besteck, Geschirr & Servietten 3-Gang	6,00€ pro Person
Tischdecken 120x40 von Mank	90,00€ pro Rolle

vor Ort zzgl.:

Raumbereitstellung / mit Öffnung der Wände	60€ / 90€ pro Raum
Gedeckaufpreis pro Buffet	3,00€ pro Person
Weiße Tischwäsche (im Center obligatorisch)	3,50€ pro Person
Kaffeegedeck inkl. Filterkaffee / Tee	
zusätzlich buchen und Kuchen selbst mitbringen	5,90€ pro Person
Gedeckpreis ohne Kaffee/Tee, Kuchen	3,50€ pro Person
Kaffeegedeck inkl. Filterkaffee & Kuchen	9,90€ pro Person

Feiern bis in die Morgenstunden mit Anmeldung möglich:

Service vor oder nach Öffnungszeit (09h-11h und 15h-17h, abends mindestens 2 Kellner: So, Di-Do ab 22h, Fr.-Sa. ab 23h)	40,00€ pro Stunde
---	-------------------

