

## 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](mailto:event@lapiazza-kerpen.de) | Telefon +49 2273 6019-410  
weitere Infos / Aktionen & Impressionen unter:

[www.lapiazza-kerpen.de](http://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 Vorspeiseteller

gegrillte Gemüsevariationen, marinierte Champignons

Meeresfrüchtesalat, 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 Vorspeiseteller

gegrillte Gemüsevariationen, marinierte Champignons

Meeresfrüchtesalat

Vitello Tonnato

Melonenschiffchen mit italienischem Schinken aus der Region Parma

Mozzarella Caprese

\*\*\*

### Corsi Principali

Barolobraten vom Grain Field Rind

Geschnetzelttes 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**



## BUFFET „Pasta Grigliata Mista“

### Antipasti

Italienischer Vorspeiseteller  
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](mailto: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

Maispoulardenbrust 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

Creme 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  
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 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

	<b>pro Stück:</b>
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€
	<b><u>2 Stück:</u></b>
Spießchen mit Mozzarella, Kirschtomaten und Pesto	1,80€
Spießchen mit Melone und italienischem Schinken	2,50€
Spießchen mit Käsewürfel und Weintrauben	2,50€
<b><u>Bausteine warme Hauptgänge</u></b>	<b>pro Stück:</b>
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€
	<b><u>2 Stück:</u></b>
Zweierlei Hähnchenspieße (scharf mit Ananas)	2,50€
Gemügesticks in Tempurateig gebacken mit Kräuterschmand	1,90€
	<b><u>Pro Portion:</u></b>
Flying Pizza verschieden belegt	5,00€



## Unsere BUFFET Bausteine

### LIVE COOKING „Pasta Pasta“

Getrüffelte 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

