

Damianos

Catering

Ihr Ansprechpartner:
Damiano Liori
Lüdenscheider Str. 10
58849 Herscheid

02357 / 170 787

0177 / 779 58 14

info@damianos.de

Sehr geehrter Gast,

wir danken Ihnen für das Interesse an unserem Haus und überreichen Ihnen hiermit unsere neuen Menü- und Buffetvorschläge.

Dieser Vordruck soll Ihnen als kleine Hilfe dienen. Gerne finden wir gemeinsam mit Ihnen das Richtige für Ihren Anlass.

Wir verwenden stets frische und saisonale Produkte. Damit wir Ihnen und Ihren Gästen immer die bestmögliche Qualität liefern können.

Sie suchen einen passenden Rahmen für Ihre nächste Tagung, Konferenz oder Catering?

Sie wünschen einen erstklassigen Service, repräsentative Räumlichkeiten und eine ausgezeichnete Küche?

Dann heißen wir Sie „Herzlich Willkommen“ im Damiano's

Sollten Sie Fragen haben, wir helfen Ihnen gerne.

Ihr Team vom **Damianos**

Damiano Ligori
(Inhaber)

Angebot 01 (Pasta Büffet)

- Pasta Fresca (Riesentortellini mit Spinat und Ricotta Füllung 2stk. pro Person) vegetarisch
- Cannelloni mit Fleischfüllung

Angebot 02 (Pasta Büffet mit Vor- und Nachspeise)

Vorspeisen

- Caprese (Tomate Mozzarella, mit Olivenöl Vinaigrette)
- Italienisches Landbrot mit hausgemachter Kräuterbutter

Hauptgang

- Pasta Fresca (Riesentortellini mit Spinat und Ricotta Füllung 2stk. pro Person) vegetarisch
- Cannelloni con Carne

Dessert

- Portioniert abgefüllt
Panna Cotta mit Erdbeermousse

Angebot 03

- Wie Angebot 02 jedoch zusätzlich mit:
- Nackenbraten in brauner Sauce mit Rosmarinkartoffeln
- Als zweites Dessert Tiramisu

Klassisch Italienisch

Italienische Antipasti

(Bestehend aus: italienischen Wurstspezialitäten, gegrillte Paprika, Aubergine, Artischockenherzen und Zucchini, getrocknete Tomaten, gebratene Champignons und gebratener Broccoli, Peperoni mit Thunfisch gefüllt)

Caprese

(Tomate Mozzarella, mit Olivenöl Vinaigrette)

Bruschetta

Italienisches Landbrot mit hausgemachter Kräuterbutter

Frische Pasta mit Lachs in Sahne-Sauce

Lasagne

Saltimbocca alla Romana mit
Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta und Tiramisu

Falls die oben aufgeführten Beispiele nicht passend sind, finden Sie hier eine kleine Auswahl von Speisen, die individuell kombinierbar sind.

Vorspeisen

Caprese

Bruschetta

Meeresfrüchte Salat (ab 15 Personen)

Arangini

Vitello Tonnato

Roastbeef mit hausgemachter Remoulade (ab 10 Personen)

Geräucherter Lachs mit hausgemachter Senf-Dill Sauce

Italienisches Landbrot mit hausgemachter Kräuterbutter

Italienische Antipasti

(Bestehend aus: italienischen Wurstspezialitäten, gegrillte Paprika, Aubergine, Artischockenherzen und Zucchini, getrocknete Tomaten, gebratene Champignons und gebratener Broccoli, Peperoni mit Thunfisch gefüllt)

Gemischter Blattsalat mit zweierlei Dressing

Sizilianischer Orangensalat

Pasta Gerichte

Alle Pasta Gerichte ab 10 Personen

Linguine Genovese (nur als Menü bzw. als Live cooking Event)

Lasagne

Frische Pasta mit Lachs in Sahne-Sauce

Pasta Fresca (Riesentortellini mit Spinat und Ricotta Füllung) vegetarisch

Cannelloni con Carne

Pappardelle mit Ragout alla Damianos

Fisch Gerichte

Alle Fisch Gerichte ab 10 Personen eine Beilage inkl.

Gebratenes Doradenfilet

Zander gedünstet aus dem Ofen

Fleisch Gerichte

Alle Fleisch Gerichte ab 10 Personen eine Beilage inkl.

Rinderfilet (nur als Menü bzw. als Grillevent)
Rumpsteak (nur als Menü bzw. als Grillevent)
Lammcaree
Kalbscaree
Ossobuco
Geschmorte Ochsenbäckecken
geschmorte Schweinebäckchen
Schweinefilet in Pfeffersauce
Saltimbocca alla Romana
Nackenbraten in Rotwein Sauce
Gebratenes Hähnchenbrustfilet
Currywurst (im Topf)

Beilagen

Rosmarin Kartoffeln
Sahnekartoffeln
Polentataler
Reis
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
Romanesco
Brechbohnen im Speckmantel

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeermousse
Tiramisu
Cappuccino-Creme
Mousse au Chocolate dunkel oder hell
Mascarpone Creme mit Beerenmousse

Frühstücksservice

Gerne bieten wir Ihnen belegte Brötchen mit typisch italienischen Belegen.

Fingerfood / Canapés

Ob Sie einen offiziellen Anlass in Ihren Räumen haben oder als Empfang für Ihre Veranstaltung ist Fingerfood eine zeitgemäße Form Ihren Gästen einen Snack anzubieten.

Als Beispiel: Canapés, wie folgt (Mini Panini belegt mit...) :

Ziegenkäse mit Feigenmousse

Tomaten Mozzarella

Frischkäse mit geräuchertem Lachs

Parmaschinken mit Parmesankäse

ab 10 Personen

Pizza vor Ort Service:

Pizzaofen wird vor Ort aufgestellt. Pizza wird frisch vom Pizzabäcker zubereitet und gebacken.

Bitte beachten Sie, bei Buchung des „Pizza vor Ort Service“ setzen wir einen Starkstromanschluss mit 360 V und 16 A voraus.

Es muss mindestens ein Pizzabäcker hinzu gebucht werden.

Grill vor Ort Service:

Von der klassischen Bratwurst bis zum Filet frisch vom Grill ist alles möglich.

Gegrilltes Gemüse oder gefüllte Champignons zur Vorspeise oder haben Sie schon mal gegrillten Pfirsich mit Mascarpone Creme probiert?

Wir sind für jeden Ihrer Wünsche offen und finden garantiert das Richtige für Sie.

Es muss mindestens ein Koch hinzu gebucht werden.

Front Cooking:

Lassen Sie sich von uns bekochen. Wir kommen zu Ihnen und bereiten vor Ihren Augen Ihr Gericht zu. Egal ob Pasta, Fisch, Burger oder Fleischgerichte.

Es muss mindestens ein Koch hinzu gebucht werden.

Wir bieten Ihnen einen Geschirr und Besteck Leihservice, Reinigung inbegriffen.

Selbstverständlich können wir Ihnen Ihr Buffet auch liefern.