

Menü – Vorschläge für Ihren Besuch im Weltweihnachtszirkus Stuttgart
6. Dezember 2018 bis 6. Januar 2019

Vorschlag 1 **Klein aber Fein**
Vor Vorstellungsbeginn oder in der Pause an Stehtischen **€ 17.00 p.P.-**

- Prosecco Empfang 1 Glas Prosecco Teresa Rizzi
- Knabbergebäck süß & salzig auf jedem Stehtisch
- Portion frisch belegte Canapés*

- *-Parmaschinken & Parmesan
- Graved Lachs & Sahnemeerrettich
- Brie & Feigensenf
- Kräuterfrischkäse mit Kirschtomaten

Vorschlag 2 **An Stehtischen** **Fingerfood Büfett**
10 Teile p.P. **Ab 20 Personen** **€ 29.80 p.P.**

- Spieß mit Babymozzarella und Cocktailtomaten
- Softige Truthahnspeißchen mit Ananas
- Kräuterfrischkäse mit Kirschtomaten
- Bruschetta mit Tomaten- & Olivenöl
- Graved Lachs & Sahnemeerrettich
- Parmaschinken & Parmesan
- Käsespieß mit Weintraube
- Olivenpaste auf Ciabatta
- Roastbeef & Remulade
- Minifrikadellen
- Getränkübüfett (Abrechnung nach Verbrauch)

Vorschlag 3 & 2 **Fingerfoodbüfett**
(Vorschlag 2) zuzüglich
Eingedeckter Tisch mit Bankettbestuhlung **€ 39.80 p.P.**

Ab 20 - 49 Personen zuzüglich 25 %
Ab 50 - 99 Personen zuzüglich 15 %

- Penne mit Waldpilzen in leichter Sahnesoße
- Brotbüfett mit Butter & Schmalz
- Lasagne klassik mit Rindfleisch
- oder lieber
- Lasagne mit Ricottakäse & Spinat
- Getränkübüfett (Abrechnung nach Verbrauch)

Büfett Rustikal 4a & 4 b

Vorschlag 4 a	An Stehtischen	Ab 100 Personen	€ 25.80 p.P.
Vorschlag 4 b	Eingedeckter Tisch mit Banketatbestuhlung	Ab 100 Personen	€ 29.80 p.P.

Ab 20 bis 49 Personen zuzüglich 25 %
Ab 50 bis 99 Personen zuzüglich 15 %

Brotbüfett mit Butter & Schmalz
Tortellini mit Sahne & Schinken
Schweinekrustenbraten & Kartoffelsalat
Maultaschen, Speckwürfel & Kartoffelsalat
Nudeln & Gemüse mit Mozzarella überbacken
Getränkübüfett (Abrechnung nach Verbrauch)

Büfett-Mediterran

Vorschlag 5	Eingedeckter Tisch mit Bankbettbestuhlung	Ab 100 Personen	€ 32.80 p.P.
-------------	---	-----------------	--------------

Ab 20 - 49 Personen zuzüglich 25 %
Ab 50 - 99 Personen zuzüglich 15 %

Kalte Speisen
Mediterraner Nudelsalat
Italienische Salamiplatten
Roastbeef & Kapernremoulade
Olivenmousse auf Ciabattabrot
Parmaschinken & Parmesan
Mozzarella, Tomaten & Basilikum
Getrocknete und eingelegte Tomaten
Geräucherter Lachs & Sahnemeerrettich
Bruschetta mit frischen Tomaten & Olivenöl
Paprika vom Grill mit Olivenöl & Knoblauch
Zucchini vom Grill mit Olivenöl & Knoblauch

Warme Speisen

Fusilli Nudeln & Gemüse mit Mozzarella überbacken
Lasagne Klassik mit Rindfleisch oder lieber Lasagne mit Ricottakäse & Spinat

Getränkübüfett (Abrechnung nach Verbrauch)

Kalte Speisen

Brotbüffet mit Butter & Schmalz
Babymozzarella und Cocktailtomaten
Caprese Mozzarella, Tomaten & Basilikum
Alici marinate (in Olivenöl eingelegte Sardinen)
Bruschetta mit Tomaten, Olivenöl & Basilikum
Geräucherter Lachs & Sahnemeerrettich
Parmaschinken mit Parmesan
Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie
Paprika vom Grill mit etwas Knoblauch und Olivenöl
Zucchini vom Grill mit etwas Knoblauch und Olivenöl
Italienische Salamiplattnen

Warme Speisen

Gebratene Rinderfiletscheiben vom argentinischen Rind
Würzige Gambas geschält & in der Pfanne gebraten
Lasagne klassik mit Rindfleisch & Bechamehl
Kartoffelgratin & Kartoffelchuchen
Gebutterten Fusilli-Nudeln
Buntem Gemüse-Reis

Dessert

Hausgemachte Panna Cotta
Frischer Obstsalat
Schokoladenprofiterol
Hausgemachtes Tiramisú
Käseauswahl mit Feigensenf

Getränkesservice & Getränkebüffet
(Abrechnung nach Verbrauch)

Pastabüffet

Vorschlag 7 b	Eingedeckter Tisch mit Bankettbestuhlung	Ab 100 Personen € 26.80 p.P.
----------------------	---	-------------------------------------

Ab 20 - 49 Personen zuzüglich 25 %
Ab 50 - 99 Personen zuzüglich 15 %

Tortellini mit Sahne & Schinken
Penne mit Waldpilzen in Sahnesoße
Fusilli Nudeln & Gemüse mit Mozzarella überbacken
Lasagne Klassik mit Rindfleisch oder lieber Lasagne mit Ricottakäse & Spinat
Getränkebüfett (Abrechnung nach Verbrauch)

Büfett Schwaben		
Vorschlag 8 a	An Stehtischen	Ab 100 Personen € 23.80 p.P.
Vorschlag 8 b	Eingedeckter Tisch mit Bankettbestuhlung	Ab 100 Personen € 27.80 p.P.

Ab 20 - 49 Personen zuzüglich 25 %
Ab 50 - 99 Personen zuzüglich 15 %

Brotbüfett mit Butter & Schmalz
Feiner Fleischkäse & Bratensoße
Kartoffelsalat & grüner Salat
Maultaschen mit Speck
oder lieber
Gemüse-Maultaschen
Getränkebüfett (Abrechnung nach Verbrauch)

Vorschlag 9	Flying Büfett an Stehtischen	Ab 20 Personen € 25.80 p.P.
--------------------	-------------------------------------	------------------------------------

Graved Lachs auf Weißbrot
Parmaschinken & Parmesan
Bruschetta mit Tomaten- & Olivenöl
Kräuterfrischkäse mit Kirschtomaten
Saftige Truthahnspeißchen mit Ananas
Warme Minifrikadellen
Käsespieß mit Weintraube
Speiß mit Babymozzarella & Cocktailtomaten
Getränkebüfett (Abrechnung nach Verbrauch)

Vorschlag 10	Flying Büfett an Stehtischen	Ab 20 Personen € 25.80 p.P.
---------------------	-------------------------------------	------------------------------------

*Bruschetta mit Tomaten- & Olivenöl
Spieß mit Babymozzarella & Cocktailtomaten
Parmaschinken & Parmesan
Graved Lachs auf Weißbrot
Kräuterfrischkäse mit Kirschtomaten
Saftige Truthahnspeißchen mit Ananas
Warme Minifrikadellen
Käsespieß mit Weintraube
Getränkebüfett (Abrechnung nach Verbrauch)*

Vorschlag 11

Dessert & Käseauswahl in Verbindung mit o.g. Vorschläge

*Obstsalat aus frischem Obst
Tiramisú der Dessert-Klassiker
Panna Cotta gekochte & gezuckerte Sahne
Profiteroles kleine Windbeutel gefüllt mit Schokolade & Sahne
Vier Internationale Käsesorten mit Feigensenf, Butter & frischem Brot*

<i>Komplette Auswahl Dessertbüfett & Käsebüfett</i>	€ 12.80 p.P.
<i>Dessert Einzel</i>	€ 4.80
<i>Käseauswahl Portion</i>	€ 8.80

Als Empfang, in der Pause oder einfach dazu...

Mortadella frisch geschnitten auf einer Nostalgie-Aufschnittmaschine

Vorschlag 12 a	€ 4.80 p.P.
<i>Mortadella zum Brotbüfett in Verbindung mit o.g. Vorschlägen</i>	
Vorschlag 12 b Ab 30 Personen	€ 12.80 p.P.
<i>Mortadella frisch geschnitten mit italienischem Bauernbrot</i>	

Der Klassiker zum Schluss...

Weihnachtlich mit Stofftischdecke gedeckter Tisch & Service € 32.80

Vorschlag 13

Circus Menü

Vorspeise

Parmaschinken, Babymozzarella, Kirschtomaten

alternativ vegetarisch bitte unbedingt vorbestellen
Tomatencarpaccio mit Rucolasalat & Parmesan

Hauptgericht

Gebratene Rinderfiletscheiben an Balsamico-Soße
dazu buntes Gemüse & Butterkartöffelchen

alternativ vegetarisch bitte unbedingt vorbestellen
Nudeltaschen mit feiner Pilzfüllung Trüffelbutter & Parmesan

Dessert

Hausgemachtes Tiramisú

Getränkesservice Abrechnung nach Verbrauch

Sollte nichts für Ihrem Gaumen dabei sein, teilen Sie uns Ihre Wünsche mit...
Ab 30 P. bieten wir Ihnen gerne eine auf Sie abgestimmte Getränkepauschale an

Zwei Stunden vor Vorstellungsbeginn & während der Pause bieten wir Ihnen an:

Möchten Sie die Speisen in der dreißig minütigen Pause genießen, dann bitte am Pausen-Reservierung-Schalter im Zelt unbedingt vor Vorstellungsbeginn bestellen !

<i>Knabberereien süß oder salzig</i>	€ 4.80
<i>Tomatencarpaccio -Tomaten, Rucolasalat & Parmesanspähe</i>	€ 9.80
<i>Canapés 4 Stück verschieden belegt- Räucherlachs, Parmaschinken, Brie & Kräuterkäse</i>	€ 9.00
<i>Prosciutto & Mozzarella- Parmaschinken Mozzarella & Kirschtomaten</i>	€ 12.80
<i>Prosciutto & Parmigiano- Parmaschinken mit gehobeltem Parmesan & Kirschtomaten</i>	€ 12.80
<i>Caprese Classica- Mozzarella, Tomaten, & Basilikum</i>	€ 10.80
<i>Formaggio Misto- Käseteller mit Internationale Käsesorten & Feigensenf</i>	€ 12.80
<i>Salmone Affumicato -Räucherlachs mit Sahnemeerrettich</i>	€ 14.80
<i>Vorspeisenteller- mit gegrilltem Gemüse & Aufschnitt auch als vegetarische Variante</i>	€ 12.80
<i>Penne Bosco- Nudeln mit Waldpilzen in leichter Sahneseife</i>	€ 12.80
<i>Tortellini Panna & Prosciutto- Teigtaschen mit Hackfleisch gefüllt in Schinkensahneseife</i>	€ 12.80
<i>Bistecca di Maiale- Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites</i>	€ 10.80
<i>Cotoletta di Tacchino- Putenschnitzel Paniert mit Pommes frites</i>	€ 11.80
<i>Punte di Filetto- Rinderfiletspitzen mit Nudeln & geschmorte Tomaten</i>	€ 14.80
<i>Rinderfilet-Scheiben- an Balsamicoseife mit Pfannengemüse & Butterkartöfelchen</i>	€ 26.80

Getränke kalt & warm

<i>Pils Dinkelacker</i>	<i>0,33</i>	<i>€ 3.50</i>	<i>Pott Kaffee</i>	<i>€ 3.00</i>	<u>IHRE NOTIZEN</u>
<i>Alkoholfreies Bier</i>	<i>0,33</i>	<i>€ 3.50</i>	<i>Tasse Tee</i>	<i>€ 2.50</i>	
<i>Pepsi Cola /Mirinda</i>	<i>0,33</i>	<i>€ 3.00</i>	<i>Espresso</i>	<i>€ 2.50</i>	
<i>Orangensaft</i>	<i>0,20</i>	<i>€ 3.00</i>	<i>Milchkaffee</i>	<i>€ 3.50</i>	
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,20</i>	<i>€ 3.00</i>	<i>Schokolade</i>	<i>€ 3.50</i>	
<i>Mineralwasser</i>	<i>0,33</i>	<i>€ 2.50</i>	<i>Cappuccino</i>	<i>€ 3.50</i>	
Weine & Schaumweine:					
<i>Weißwein Chardonnay</i>	<i>0,10</i>	<i>€ 3.50</i>	<i>Flasche 0,75</i>	<i>€ 24.50</i>	
<i>Rotwein Montepulciano</i>	<i>0,10</i>	<i>€ 3.50</i>	<i>Flasche 0,75</i>	<i>€ 24.50</i>	
<i>Roséwein Chiaretto</i>	<i>0,10</i>	<i>€ 3.50</i>	<i>Flasche 0,75</i>	<i>€ 24.50</i>	
<i>Champagner Flasche</i>	<i>0,20</i>	<i>€ 25.00</i>	<i>Flasche 0,75</i>	<i>€ 85.00</i>	
<i>Prosecco Teresa Rizzi</i>	<i>0,10</i>	<i>€ 4.50</i>	<i>Flasche 0,75</i>	<i>€ 29.50</i>	
<i>Kessler rosè</i>	<i>0,10</i>	<i>€ 5.00</i>	<i>Flasche 0,75</i>	<i>€ 32.50</i>	

Für Weinliebhaber haben wir eine besondere Auswahl italienischer Weine zusammengestellt, wie z.B. Antinori, Masi, Banfi oder Allegrini, die Sie gerne vor Ort auswählen können.

Silvesterbüfett

im Weltweihnachtscircus Stuttgart 31.12.2018

von 17.00 bis 19.00 Uhr

Kalte Speisen

Brotbüffet mit Butter & Schmalz
Babymozzarella und Cocktailtomaten
Caprese Mozzarella, Tomaten & Basilikum
Alici marinate (in Olivenöl eingelegte Sardinen)
Bruschetta mit Tomaten, Olivenöl & Basilikum
Geräucherter Lachs & Sahnemeerrettich
Parmaschinken mit Parmesan
Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie
Paprika vom Grill mit etwas Knoblauch und Olivenöl
Zucchini vom Grill mit etwas Knoblauch und Olivenöl
Italienische Salamiplattnen

Warme Speisen

Gebratene Rinderfilet-Scheiben vom argentinischen Rind
Würzige Gambas geschält & in der Pfanne gebraten
Lasagne klassik mit Rindfleisch & Bechamehl
Kartoffelgratin & Kartoffelchuchen
Gebutterten Fusilli-Nudeln
Buntem Gemüse-Reis

Dessert

Hausgemachte Panna Cotta
Frischer Obstsalat
Schokoladenprofiterol
Hausgemachtes Tiramisú
Käseauswahl mit Feigensenf

Getränkesservice Abrechnung nach Verbrauch

€ 32.80 p.P.