



Menü – Vorschläge für Ihren Besuch im Weltweihnachtscircus Stuttgart
5. Dezember 2019 bis 6. Januar 2020

Vorschlag 1

Circus Menü

Der Klassiker ... buchbar ab 1 bis 200 Personen

Weihnachtlich mit Stofftischdecke gedeckter Tisch & Service € 32.80

Vorspeise

Parmaschinken, Babymozzarella, Kirschtomaten

alternativ vegetarisch bitte unbedingt vorbestellen:

Tomatencarpaccio mit Rucolasalat & Parmesan

Hauptgericht

Gebratene Rinderfiletscheiben an Balsamicosoße
dazu buntes Gemüse & Butterkartöffelchen

alternativ vegetarisch bitte unbedingt vorbestellen:

Nudeltaschen mit feiner Pilzfüllung

Trüffelbutter & Parmesan

Dessert

Hausgemachtes Tiramisú

Getränkesservice Abrechnung nach Verbrauch

Ab 20 Personen bieten wir Ihnen gerne eine
auf Sie abgestimmte Getränkepauschale an.

Vorschlag 2

Klein aber Fein

Buchbar ab 1 bis 2000 Personen

Vor Vorstellungsbeginn oder in der Pause an Stehtischen € 19.80 p.P.

Prosecco Empfang

- 1 Glas Prosecco Teresa Rizzi*
- Knabbergebäck süß & salzig*
- Portion frisch belegte Canapés**

**-Parmaschinken & Parmesan*

-Graved Lachs & Sahnemeerrettich

-Brie & Feigensenf

-Kräuterfrischkäse mit Kirschtomaten

Vorschlag 3

Fingerfood Büfett

An Stehtischen 9 Teile p.P. Ab 20 Personen € 29.80 p.P.

Spieß mit Babymozzarella und Cocktailtomaten

Saftige Truthahnspeißchen mit Ananas

Kräuterfrischkäse mit Kirschtomaten

Bruschetta mit Tomaten- & Olivenöl

Graved Lachs & Sahnemeerrettich

Parmaschinken & Parmesan

Käsespieß mit Weintraube

Olivenpaste auf Ciabatta

Saftige Minifrikadellen

Getränkübüfett (Abrechnung nach Verbrauch)

Vorschlag 4

Flying Büfett

an Stehtischen Ab 20 Personen € 34.80 p.P.

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

Vorschlag 5

Viva la Pasta

An Stehtischen € 29.80 p.P.

Eingedeckter Tisch mit Bestuhlung € 32.80 p.P.

*Lasagne klassik mit Rindfleisch
Lasagne mit Ricottakäse & Spinat
Penne mit Waldpilzen in leichter Sahnesoße
Rustikales Brotbüfett mit Olivenöl, Balsamico, Butter & Schmalz
Getränkebüfett (Abrechnung nach Verbrauch)*

Vorschlag 6

Büfett Schwaben

An Stehtischen ab 20 Personen € 26.80 p.P.

Eingedeckter Tisch mit Bestuhlung ab 20 Personen € 29.80 p.P.

Rustikales Brotbüfett mit Olivenöl, Balsamico, Butter & Schmalz

Feiner Fleischkäse & Bratensoße

Maultaschen mit Speck

oder lieber

Gemüse-Maultaschen

Kartoffelsalat & grüner Salat

Getränkübüfett (Abrechnung nach Verbrauch)

Vorschlag 7

Büfett Rustikal

An Stehtischen ab 20 Personen € 31.80 p.P.

Eingedeckter Tisch mit Bestuhlung ab 20 Personen € 34.80 p.P.

Rustikales Brotbüfett mit Olivenöl, Balsamico, Butter & Schmalz

Nudelaufwurf mit Gemüse & Mozzarella überbacken

Tortellini mit Sahne & Schinken

Schweinekrustenbraten & Kartoffelsalat

Maultaschen mit Speckwürfel & Blattsalate

Getränkübüfett (Abrechnung nach Verbrauch)

Vorschlag 8

Büfett-Mediterran

Eingedeckter Tisch mit Bestuhlung ab 20 Personen € 39.80 p.P.

Kalte Speisen

Rustikales Brotbüfett mit Olivenöl, Balsamico, Butter & Schmalz

Mediterraner Nudelsalat

Italienische Salamiplatten

Olivenmousse auf Ciabattabrot

Parmaschinken & Parmesan

Mozzarella, Tomaten & Basilikum

Getrocknete & eingelegte Tomaten

Geräucherter Lachs & Sahnemeerrettich

Bruschetta mit frischen Tomaten & Olivenöl

Paprika vom Grill mit Olivenöl & Knoblauch

Zucchini vom Grill mit Olivenöl & Knoblauch

Warme Speisen

Nudeln mit frischem Gemüse & mit Mozzarella überbacken

Lasagne Klassik mit Rindfleisch & Bechamelsauce

oder lieber

Lasagne mit Ricottakäse, Spinat & Bechamelsauce

Getränkebüfett (Abrechnung nach Verbrauch)

Vorschlag 9

Galabüfett

Eingedeckter Tisch mit Bestuhlung ab 20 Personen € 58.80 p.P.

Kalte Speisen

*Rustikales Brotbüfett mit Olivenöl, Balsamico, Butter & Schmalz
Mortadella frisch geschnitten auf einer Nostalgie-Aufschnittmaschine*

Babymozzarella und Cocktailtomaten

Caprese Mozzarella, Tomaten & Basilikum

Alici marinate (in Olivenöl eingelegte Sardinen)

Bruschetta mit Tomaten, Olivenöl & Basilikum

Geräucherter Lachs & Sahnemeerrettich

Parmaschinken mit gehobeltem Parmesan

Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie & Karotten

Paprika vom Grill mit etwas Knoblauch und Olivenöl

Zucchini vom Grill mit etwas Knoblauch und Olivenöl

Italienische Salami-Plattnen-Variationen

Warme Speisen

Gebratene Rinderfiletscheiben vom argentinischen Rind

Würzige Gambas geschält & in der Pfanne gebraten

Lasagne klassik mit Rindfleisch & Bechamel

Kartoffelgratin & Kartoffelchuchen

Gebutterten Fusilli-Nudeln

Buntem Gemüse-Reis

Dessert

Hausgemachte Panna Cotta

Frischer Obstsalat

Schokoladenprofiterol

Hausgemachtes Tiramisú

Käseauswahl mit Feigensenf

Getränkesservice & Getränkebüfett (Abrechnung nach Verbrauch)

Vorschlag 10 in Verbindung mit o.g. Vorschlägen 3-5-6-7-8

Dessert-Käse-Büfett

Obstsalat aus frischem saisonales Obst

Tiramisú der Klassiker natürlich hausgemacht

Panna Cotta gekochte & gezuckerte Sahne

Drei Internationale Käsesorten mit Feigensenf, Butter & frischem Brot

Komplette Auswahl Dessertbüfett & Käsebüfett € 14.80 p.P.

Dessert Einzel € 6.80

Käseauswahl Büfett € 8.80

Käseauswahl Portion € 10.80

Vorschlag 11 in Verbindung mit o.g. Vorschlägen 3-5-6-7-8

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

Mortadella frisch geschnitten auf einer Nostalgie-Aufschnittmaschine

Mortadella zum Brotbüfett € 4.80 p.P.

Vorschlag 12

Mortadella frisch geschnitten auf einer Nostalgie-Aufschnittmaschine

mit italienischem Bauernbrot ab 20 Personen € 12.80 p.P.

*Sollte nichts für Ihren Gaumen dabei sein,
teilen Sie uns bitte Ihre Wünsche mit...*

*Ab 20 Personen bieten wir Ihnen gerne eine
auf Sie abgestimmte Getränkepauschale an.*

SPEISEKARTE CIRCUS CAFE

Ab zwei Stunden vor Vorstellungsbeginn & während der Pause

Kalte Speisen

Knabbereien süß oder salzig	€ 6.80
Tomatencarpaccio mit Rucola & Parmesanspähne *	€ 9.80
Parmaschinken mit Mozzarella & Kirschtomaten *	€ 12.80
Parmaschinken mit Parmesan & Kirschtomaten *	€ 12.80
Caprese Classica mit Mozzarella, Tomaten & Basilikum *	€ 12.80
Käseteller mit Internationale Käsesorten & Feigensenf *	€ 12.80
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich *	€ 14.80
Vorspeisenteller mit gegrilltem Gemüse & Parmaschinken & Salami *	€ 14.80
Vegiteller mit eingelegtem- gegrilltem Gemüse & Parmesan*	€ 14.80

* Zu diesen Speisen servieren wir Ihnen leckeres Bauernbrot

Canapés 4 Stück verschieden belegt	€ 9.80
mit Räucherlachs-Parmaschinken & Parmesan-Brie & Feigensenf-Kräuterfrischkäse	

Warme Speisen

Penne Bosco- Nudeln mit Waldpilzen in leichter Sahnesoße	€ 12.80
Pasta Giardino- Nudeln mit frischem Gemüse in Tomatensoße	€ 12.80
Tortellini-Teigtaschen mit Hackfleisch gefüllt in Schinkensahnesoße	€ 12.80
Schnitzel vom Schwein paniert mit Pommes frites	€ 12.80
Schnitzel von der Pute paniert mit Pommes frites	€ 12.80
Rinderfiletspitzen mit Nudeln & geschmorte Tomaten	€ 15.80
Rinderfilet-Scheiben an Balsamicosoße mit Gemüse & Kartoffelchen	€ 26.80

Möchten Sie die Speisen vor-oder nach der Vorstellung genießen, gerne erwarten wir Ihre Reservierung per Mail : domino-catering@gmx.de

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

Getränke kalt & warm

Flaschenbiere	0,33	€ 3.50	Pott Kaffee	€ 3.00
Alkoholfreies Bier	0,33	€ 3.50	Tasse Tee	€ 2.50
Cola & Co.	0,33	€ 3.00	Espresso	€ 2.50
Orangensaft	0,20	€ 3.00	Milchkaffee	€ 3.50
Apfelsaft	0,20	€ 3.00	Schokolade	€ 3.50
Mineralwasser	0,33	€ 2.50	Cappuccino	€ 3.50
Mineralwasser Still	0,25	€ 2.00	Glühwein	€ 3.50

Weine & Schaumweine

Weißwein Chardonnay	0,10 €	4.00	Flasche 0,75 €	24.50
Rotwein Montepulciano	0,10 €	4.00	Flasche 0,75 €	24.50
Roséwein Chiaretto	0,10 €	4.00	Flasche 0,75 €	24.50
Champagner Flasche	0,20 €	25.00	Flasche 0,75 €	85.00
Prosecco Teresa Rizzi	0,10 €	5.00	Flasche 0,75 €	32.50
Kessler rosè	0,10 €	5.00	Flasche 0,75 €	32.50

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

Silvesterbüfett im Weltweihnachtscircus Stuttgart

31.12.2019 von 17.00 bis 19.00 Uhr

Kalte Speisen

*Brotbüfett 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 Salami-Plattnen-Variationen*

Warme Speisen

*Gebratene Rinderfilet-Scheiben vom argentinischen Rind
Würzige Gambas geschält & in der Pfanne gebraten
Lasagne klassik mit Rindfleisch & Bechamehl
Kartoffelgratin & Kartoffelkuchen
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.*