



Heli Gumbert, Pettensiedel 21, 91338 Igensdorf, Telefon: 09126/9926, Telefax: 09126/2913578

Erlasene Weine, italienische Vorspeisen, Feinkost und Spezialitäten, Lieferservice

Vorspeisen

Gemüse

- Auberginen in Kräuteröl
- Auberginen in Parmesanhülle frittiert
- Auberginen Veronese
- Auberginenröllchen gefüllt mit Schafskäsecreme
- Austernpilze auf Rucola mit Tomaten
- Champignons eingelegt
- Erbsen in Zitronen-Sahne-Soße
- Fenchel-Orangen-Salat
- Grüne Bohnen mit Kräutern und Schafskäse
- Karotten glaciert mit gerösteten Pinienkernen
- Linsensalat mit Orangen und Aceto Balsamico
- Oliven gefüllt und frittiert
- Panzanella (toskanischer Brotsalat)
- Paprika in Kräuteröl
- Paprika piemonteser Art
- Rohkost mit Dip aus Kräuterölmariade
- Rucolakäsecreme (Brot-Aufstrich)
- Rucola-Salat mit Champignons Pecorino und Tomaten
- Schafskäsecreme pikant (Brot-Aufstrich)
- Spinatbällchen mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan
- Tomaten getrocknet in Balsamico mit Peperoni und Oliven
- Tomaten, Champignons, Zucchini, überbacken
- Weiße Bohnen im Ofen gegart
- Zucchini in Weißwein-Tomatensoße
- Zucchini in Zitronen-Kräuteröl
- Zwiebeln Firenze (in Orangensoße mit Ingwer)
- Zwiebeln gratiniert in Weißweinssoße
- Zwiebeln in Balsamico und Rotwein

Fisch

- Garnelen im Kräuter-Knoblauchsud
- Lachs-Carpaccio
- Lachs-Tartar mit Basilikumsoße
- Lachscreme (Brot-Aufstrich)
- Octopussalat
- Sardellen in Knoblauch-Zitronen-Kräuteröl-Marinade
- Sardinen "Friuli" mit Pinienkernen, Rosinen und Zwiebeln
- Tintenfisch gefüllt in Zitronen-Kräuteröl-Marinade
- Thunfischpastetchen mit Kapern
- Thunfischcreme (Brot-Aufstrich)

Fleischspezialitäten (kalt)

- Carpaccio
- Entenbrust filetiert
- Rosmarinlende
- Vitello Tonnato

Wurstspezialitäten

- Grissini umwickelt mit feinem Speck
- Coppa, Lombo und Pancetta
- Parma-, San Daniele oder toskanischer Schinken mit Melone oder Feige
- Salami von Hirsch, Wildschwein z. B. mit Fenchel, Nüssen und Trüffel

Suppen

- Kerbelsuppe
- Kichererbsensuppe
- Kürbissuppe
- Ligurische Grünkernsuppe
- Minestrone (Gemüsesuppe)
- Pappa al Pomodoro (toskanische Tomatensuppe mit Brot)
- Pilzcremesuppe
- Selleriecremesuppe
- Spargelcremesuppe
- Zucchini-suppe

Hauptspeisen (warm)

Vegetarisch

- Crespelle mit Ricotta und Spinat
- Parmigiana von Auberginen

Fisch

- Gefüllter Tintenfisch
- Seeteufel im Gemüsebeet
- Lachs im Gemüsebeet
- Octopus in Rotwein geschmort

Fleisch

- Entenbrust filetiert (in feiner Orangensoße)
- Kalbsbraten in Nebbiolo (Spitzenwein aus dem Piemont)
- Kaninchen mit Oliven und Kräutern geschmort
- Lammfilet in Rosmarinsoße
- Lammkeule aus dem Ofen mit Zitrone- und Rosmarinsoße
- Lammrücken in Kräutersoße
- Lasagne
- Involtini (gefüllte Kalbsröllchen)
- Milchlamm auf römische Art
- Osso buco
- Rehragout
- Rehrücken in Marzemino
- Rosmarinlende
- Spanferkelrücken mit frischen italienischen Kräutern, pikant
- Wildschweinragout

Beilagen

- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin
- gebratene Polenta

Bei uns werden alle Speisen OHNE Hilfsmittel und OHNE Zusätze - wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker Farbstoffe etc. - zubereitet. Lediglich zugekaufte Produkten wie Schinken und Salami können Konservierungsstoffe und Antioxydationsmittel enthalten.

Preise werden individuell vereinbart zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Käsespezialitäten

- Gorgonzola, süß oder würzig
- Gorgonzolacreme
- Kuh- und Schafskäse in Variationen und unterschiedlichen Reifegraden
- Mozarellaspießchen
- Parmesan
- Pecorino in verschiedenen Arten und Reifegraden
- Ziegenkäse

Dessert

- Birnen in Rotwein
- Feigen gedünstet
- Fruchtsalat oder Früchte der Saison
- Mascarponecreme mit frischen Orangenfilets, Pistazien
- Minz-Creme mit frischer Erdbeersauce
- Panna cotta mit Waldbeerensauce
- Pfirsich gefüllt und überbacken
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Tiramisu
- Vin Santo-Creme mit geeisten Waldfrüchten
- Kaffeemousse
- Honigpalatschinken
mit Waldbeeren in geliertem Holler-Sekt im Gläschen

Und:

Espresso, Sie können auch Espresso-Maschinen ausleihen
Grappa
Kekse
Grissini
Prosecco

Geschenkkörbe von klein bis groß

Jede Menge Wein aus verschiedenen Regionen Italiens, oft Bioweine, von persönlich bekannten Winzern empfohlen und von uns ausgewählt. Darunter diverse Spitzenweine.

Und viele leckere Kleinigkeiten und Spezialitäten
Schöne Bücher über Land und Leute

Italienische CDs

und, und, und...

Übrigens einmal im Jahr feiern wir unser großes Sommerfest auf unserem Hof und einmal ein Herbstfest in der Scheune und auf dem Hof. Termine erfragen Sie bitte bei uns.

Preise werden individuell vereinbart zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Auftraggeber: _____ Datum:201
(Vorname und) Name:.....
Straße und Hausnummer:.....
Postleitzahl und Ort: :.....
Telefon, Vorwahl:....., Nummer:....., Fax:.....
Lieferdatum: . . .201 , Lieferzeit:UhrMinuten
Liefer-Postleitzahl, -Ort und -Straße:.....
(wenn nicht wie oben)

Die Auswahl der Speisen ist in der Liste eindeutig markiert bzw. Bemerkungen werden handschriftlich ergänzt.
Die Rohstoffe sind jahreszeitlich bedingt. Deshalb behalten wir uns – auch kurzfristig und ohne Rückfrage - Änderungen vor.

Anzahl Personen:.....

Preis pro Person:..... €

Alle Preise sind Richtwerte und verstehen sich pro Gericht und pro Person zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer, Endpreise nach Abrechnung.

Brot: Nein, Ja, Anzahl: Ciabatta, Oliven-Tomaten, Pizelle..... €

Geschirr: Nein, Ja, Anzahl: große Teller, kleine Teller, Besteck..... €

Gläser: Nein, Ja, Anzahl: Prosecco, Wein, Wasser..... €
(0,30€ pro Teller, Besteckgarnitur oder Glas, 1,30€ für Menügarnitur, Aufschlag für Rückgabe im ungespültem Zustand: 0,50€ pro Teil)

Lieferung (0,50€ pro einfachem km, Abholung extra)..... €

Gesamtpreis..... €

(Das ist ein Richtwert, der Endpreis wird nach Abrechnung ermittelt, zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer)

Anzahlung:..... €

Unterschrift Auftraggeber:.....

Bankverbindung: Sparda-Bank, Konto-Nr.: 3680495, BLZ 760 905 00