

pasta
casa.

Catering brochure



BESTE PASTA CASA KLANT,

Bedankt voor uw interesse in onze catering mogelijkheden. Al 10 jaar lang verzorgen wij graag voor u een catering, van groot tot klein en van thuis tot op verrassende locaties. Voor Pasta Casa is niets onmogelijk.

Voor al onze catering hanteren wij onze Italiaanse eetfilosofie; kwalitatieve top producten met pure smaken. En voor het bereiden, leveren en eventueel serveren van uw catering hanteren wij de Pasta Casa filosofie; klantvriendelijk en "Pasta Casa geen probleem" staan bij ons hoog in het vaandel

In deze brochure een opsomming van al onze mogelijkheden. Van een mooie opgemaakte antipasti plank voor 4 personen tot aan een compleet bruiloft menu met bedienend personeel en verder alles om u te ontzorgen.

Dus of u nu op zoek bent naar een uitgebreide catering met complete ontzorging, of dat u op zoek bent naar een kleine aanvulling, bij ons slaagt u altijd.

U kunt uw keuze opgeven via onze website www.pasta-casa.nl, deze brochure thuis invullen en langsbrengen in onze winkel of u kunt via facebook/messenger uw bestelling doorgeven. Maar natuurlijk staan wij u ook graag in onze winkel te woord met raad en daad. En dat allemaal voor het gemak van u als klant, zoals we al aangaven: Pasta Casa geen probleem!

Cordiale Saluti

Hennie Klous



ANTIPASTI PLANKEN

Pasta Casa maakt de mooiste en lekkerste antipasti planken voor u op, met als basis altijd een prachtige sortering van typische Italiaanse vleeswaren die wij uitbreiden met Italiaanse hapjes, gegrilde groente en of visgerechtjes. Alle planken zijn vanaf 4 personen te bestellen.

Italiaanse antipasti plank Classico €4,50 p.p.

aantal:

- Originele prosciutto di Parmaham
- Bressaola
- Salami picante
- Truffelsalami
- Salami finocchio
- Salami milanese

Italiaanse antipasti plank Tradizionale €8,50 p.p.

aantal:

- Originele prosciutto di parma
- Bresaola
- Salami picante
- Salami milanese
- Gegrilde groente
- Dadels gevuld met geitenkaas en omwikkeld met pancetta
- Truffelsalami
- Salami finocchio
- Mortadella
- Olijven
- Salami rolletje met geitenkaas
- Balsamico-uien en zongedroogde tomaten

Het is ook mogelijk om onze beroemde en smaakvolle brood, pesto- en tapenadeplanken te bestellen. Met een combinatie van de antipasti plank en de Italiaanse broodplank heeft u een zeer complete anti pasti.

Italiaanse luxe broodplank €4,50 p.p.

aantal:

- Naturel desembrood van Menno
- Gevuld brood
- Huisgemaakte tapenade
- Italiaanse olijven mix
- Italiaans volkoren brood
- Truffelmayonaise
- Tomaten boter
- Knoflook olijven

Italia Formmagi €5,00 p.p.

aantal:

- Huisgemaakte boeren truffelbrie
- Pecorino di sardo; schapenkaas uit Sardinië
- Taleggio; zachte roodschimmelkaas in de grotten gerijpt

Italia Formmagi de Luxe €8,50 p.p.

aantal:

- Huisgemaakte boeren truffelbrie
- Pecorino di sardo; schapenkaas uit Sardinië
- Taleggio; een zachte roodschimmelkaas in grotten gerijpt
- Beppino Castagna; in kastanje bladeren zeer oude koemelk kaas uit Piëmonte
- Alta langa; mooie zachte geitenkaas in de as
- Verse vijgen
- Vijgenbrood en kaastapenade



ITALIAANS BUFFET

Onze Italiaanse buffetten (te bestellen vanaf 10 personen) worden met zorg en aandacht gemaakt, zijn altijd dagvers en alleen met de beste ingrediënten bereid. Alles wordt gepresenteerd op rijke schalen en planken. De warme gerechten worden zo aangeleverd, dat enkel nog enige kleine eenvoudige handelingen nodig zijn. U dient zelf borden en bestek te verzorgen.

Italië buffet basis €19,50 p.p.

aantal:

Antipasti

- Salami milanese
- Mortadella
- Truffelsalami
- Prosciutto di parma
- Brood en tapenade

Pasta fresca

Twee soorten verse warme pasta; een vlees pasta en een vis- of vegetarische pasta.

Insalate

Vers gemaakte salade van het seizoen.

Italië buffet tradizionale €29,50 p.p.

aantal:

Grande Antipasti

- Salami milanese
- Truffelsalami
- Desembrood van Menno
- Truffelmayonaise
- Gegrilde groente
- Mortadella
- Prociutto di parma
- Zelfgemaakte tomatenboter
- Olijven tapenade
- Gevulde broden

Pasta fresca

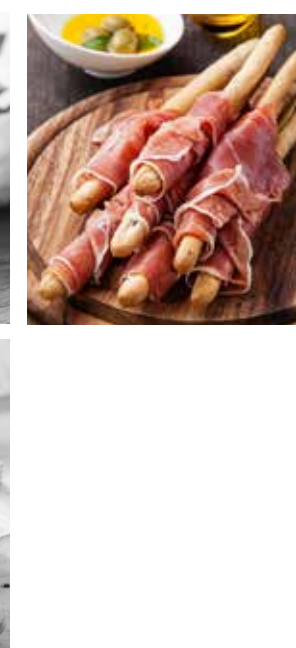
Twee soorten luxe gevulde warme pasta; een vleesvulling en een vis of vegetarische vulling.

Insalate

Een vers gemaakte salade van het seizoen en een salade caprese, met echte buffelmozzarella en verse basilicum.

Grand dessert

- Tiramisu alla casa
- Amaretti koekjes
- italiaanse chocolade
- Zachte nougat



Italië buffet deluxe €39,50 p.p.

aantal:

Grande antipasti

- Salami milanese
- Truffelsalami
- Desembrood van Menno
- Truffelmayonase
- Gegrilde groente
- Mortadella
- Prosciutto di parma
- Zelfgemaakte tomatenboter
- Olijven tapenade
- Gevulde broden

Zuppa / risotto

Vers gemaakt soep van het seizoen, geserveerd en verwarmd in een soepterrine of een warme truffelrisotto, met pancetta en salami.

Pasta fresca

Twee soorten luxe gevulde warme pasta; een vleesvulling en een vis of vegetarische vulling.

Insalate

Een vers gemaakte salade van het seizoen en een salade caprese, met echte buffelmozzarella en verse basilicum.

Grand dessert

- Tiramisu alla casa
- Amaretti koekjes
- italiaanse chocolade
- Zachte nougat

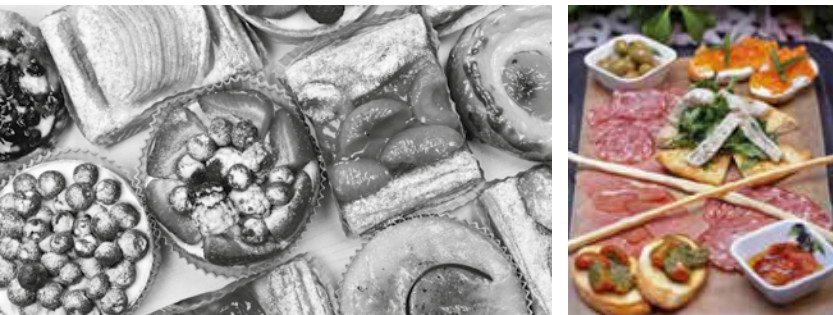
LUXE HAPJES & KLEINE GERECHTJES

Bij Pasta Casa maken wij graag zelf luxe kleine gerechtjes voor u. Deze kleine gerechtjes worden altijd door ons zelf vers bereid en op een mooie passende manier gepresenteerd.

Vanaf 4 personen te bestellen € 4,95 p.p.

	Aantal personen
Bresaola met rucola-citroenolie en pecorino in glaasje
Vitello tonato; gebraden kalfsmuis met een tonijnsalsa en kappertjes in glaasje
Gerookte zalm met verse dille in glaasje
Caprese: buffelmozzarella, pesto en kleine pomodoro's in glaasje
Truffel Risotto met panchetta in ovenschaaltje Let op: zelf opwarmen in de oven
Kipgehaktballetjes in rode pesto met parmigiano reggiano in ovenschaaltje Let op: zelf opwarmen in de oven

Deze kleine gerechtjes worden in echte glazen en of stenen ovenschaaltje geleverd, zodat de presentatie gelijk top is net als de smaak.



CATERING AAN HUIS OF OP LOCATIE

Wij verzorgen graag met ons culinaire team een complete catering bij u thuis of op locatie. Uiteraard bespreken wij uw wensen hiervoor graag in een gesprek, zodat wij u een voorstel op maat kunnen geven. Om u een indicatie te geven voor de gerechten en de kosten hebben wij hieronder enkele mogelijkheden voor u uiteengezet. Hierbij geven wij u een mooie selectie uit onze gerechten, maar de gerechten zijn volledig flexibel. De keuze in mooie Italiaanse gerechten is enorm, dus wij passen de gerechten graag aan u wensen aan.

Het Pasta Casa Walking diner

De naam zegt het al, kleine gerechtjes waarbij uw gasten niet allemaal aan tafel zitten, maar zich vrij bewegen. Wij serveren ondertussen 5 mooie kleine gerechten voor uw gasten.

Het menu bestaat uit:

Twee voorgerechtjes

Bijvoorbeeld een heerlijke bresaola salade met rucola, verse citroen en geschaafde pecorino en een vitello tonato; onze zelf gebraden kalfsmuis met tonijnsalsa, kappertjes en rucola.

Tussengerecht

Een lauwwarme gevulde pasta naar keuze, bijvoorbeeld met truffel.

Hoofdgerecht

Een warm hoofdgerecht met vlees of vis.

Dessert

Onze beroemde tiramisu.

Kosten

25 - 40 personen	€42,50 per persoon
41 - 60 personen	€35,00 per persoon
> 61 personen	€32,50 per persoon

Als Pasta Casa langs komt voor een catering dan geniet u niet alleen van culinaire hoogstand, maar ook van volledige ontzorging. De onderstaande prijzen zijn inclusief borden, bestek, bediening en uiteraard de afwas.

Het Pasta Casa Italiaans diner

Het toppunt van Italiaans eten. Lange tafels met genietende en etende gasten. Pasta Casa verzorgt voor u het culinaire gedeelte van de avond: een compleet 5-gangen menu, dat u eventueel kunt aanvullen met een kaasplank als dessert.

Het menu bestaat uit:

Antipasti

We beginnen met een uitgebreide antipasti op tafel om de smaakpupillen te stimuleren. Mooie broden, Italiaanse hammen en salami's en kleine amuses van de chef zijn een heerlijk begin van deze avond.

Voorgerecht

Een salade caprese met echte niet te versmaden buffelmozzarella.

Tussengerecht

Een warme gevulde ravioli met passende saus.

Hoofdgerecht

Bijvoorbeeld een mooie Italiaanse ossenhaas met Parmezaanse kaas en aceto balsamico of een traditionele truffelrisotto.

Grand dessert

Hierbij zetten wij uw hele tafel vol met heerlijke Italiaanse zoetigheden.

Kosten

25 - 40 personen	€45,00 per persoon
41 - 60 personen	€37,50 per persoon
> 61 personen	€35,00 per persoon

Wij verwennen u niet alleen op culinair gebied, maar wij ontzorgen ook! We zorgen voor alle materialen die we nodig hebben, incl. bestek en borden. Onze keukenbrigade neemt uw keuken over en onze bediening zorgt voor het serveren van de gerechten. Uiteraard doen we ook aan het einde van de avond nog de afwas voor u. Alleen de eventuele tafels en aankleding van de tafels zit nog niet bij de prijs in begrepen. Indien gewenst kunnen wij dat ook voor u regelen. Ter indicatie kost u dat, inclusief glaswerk, ongeveer €6,- extra per zitplaats.





Gegevens

Dag: **Datum:**

Naam:

Adres:

.....

Telefoonnr.:

Aantal personen:

Zwarte cateringschaal Porselein

Koud Warm

Spullen komen terug op: .. / .. /

Betaling via Contant Pinnen

Bestelling Ophalen Bezorgen **Tijd:** uur

Bezorgen mogelijk vanaf €300,- , rondom een straal van 15 km.

Gelegenheid catering:

Opmerkingen (Vegetarisch/allergieën etc.):

.....

.....

.....