



Ihre **Party**
Unser **Service**

Due Passi Bistro

La Squadra Due Passi bietet Ihnen seit 1996 einen einmaligen, besonderen Ort um italienische Speisen und ausgewählte Getränke in einer lockeren und gemütlichen Atmosphäre zu genießen. Damit Sie in diesen Genuss auch zu Ihrer Feier kommen können, sind wir gern mit unserem Partyserviceangebot für Sie da.

Unsere Philosophie

Wir kochen für Sie mit Leidenschaft aus besten Zutaten für jeden Ihrer Anlässe. Wir legen großen Wert auf persönliche Betreuung, damit Ihre Veranstaltung etwas Besonderes wird. Angenehme Atmosphäre und ein Blick auf jedes Detail macht uns zufrieden und Sie glücklich.

Unser Partyservice

Ob für 20 oder für 200 Personen, wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot, ganz nach Ihren Wünschen.

Wir legen Wert auf Frische und Raffinesse.

In folgenden finden Sie eine Auswahl unseres Angebotes.

Sollten Sie darüber hinaus spezielle Wünsche haben, fragen Sie uns.

Wir beraten Sie gerne.

Buon appetito und viel Erfolg mit Ihrer Party!

Antipasti classici

Je nach Personenzahl bieten wir Ihnen verschiedene Vorspeisen zur Auswahl an:
(Mindestabnahme 20 Portionen)

ab 20 Pers. 5 x aussuchen, ab 40 Pers. 8 x aussuchen...

(als Vorspeise je € 6,50 oder als Hauptspeise je € 12,00)

- Zucchini trifolati – Zucchini mit Zwiebeln und Oregano
- Zucchini barchetta – Zucchini gefüllt mit Ricotta
- Peperoni alla modenese – Paprika mit Sardellen, Knoblauch und Balsamico
- Peperoni gratinati – Gratinierte Paprika mit Semmelbrösel, Parmesan und Knoblauch
- Broccoli gialli - Brokkoli mit Kurkuma und Curry in Knoblauchsauce
- Insalata di funghi – Champignons mit Aceto bianco, Paprika und Sellerie
- Funghi alla griglia – pikante, gegrillte Champignons und Austernpilze
- Mangold e patate – Mangold und Kartoffeln mit Pinienkernen, Zitrone und Olivenöl
- Insalata di fagioli – Salat mit weißen Bohnen, Rosmarin, Oliven und Paprika
- Melanzane alla griglia – Gegrillte Auberginenscheiben mit Knoblauch, Kräutern und Olivenöl
- Melanzane alla siciliana – Auberginen mit Sellerie und pikanter Tomatensauce
- Involtini di finocchio – Gebackene Fenchelrouladen mit Pancetta und frischen Kräutern

(als Vorspeise € 8,50 oder als Hauptspeise je € 14,50)

- Gamberi in salsa verde – Garnelen und Zucchini mit grüner Sauce aus Sardellen, Kapern, Sellerie, Dill und Zitrone
- Gamberi e patate – Marinierte Garnelen mit Kartoffeln, Zitrone und Knoblauch
- Vitello tonnato – Gekochtes Kalbfleisch in würziger Thunfischsauce
- Prosciutto di Parma e parmigiano – Parmaschinken mit gehobeltem Parmesan und schwarzen Oliven

Zuppe

(Mindestabnahme 20 Portionen)

(je € 4,50)

- Kürbiscremesuppe (nach Saison)
- Zucchini-Orangensuppe
- Karotten-Ingwersuppe
- Champignoncremesuppe
- Gazpacho – pikante kalte Gemüsesuppe

(je € 5,50)

- Minestrone alla genovese – Klare Gemüsesuppe mit hausgemachter Pesto
- Maronencremesuppe (nach Saison)
- Lenticchie all' agro dolce – Linseneintopf mit Granatapfel
- Zuppa alla trevisana – Bohnencremesuppe mit Radicchio
- Zuppa dolce vita – Süßkartoffelsuppe mit frischem Salbei

Lasagne

(Mindestbestellmenge 12 Portionen)

(je € 10,50)

- Alla bolognese – mit würzigem Hackfleisch
- All' ortolana - mit frischem Gemüse der Saison aus dem Garten
- Al salmone – mit Lachs und Zucchini
- Alla fiorentina – mit Gorgonzola und Spinat

Cannelloni

(Mindestbestellmenge 12 Portionen)

(je € 10,50)

- All' Angelina – mit Spinat und Ricotta gefüllt
- Alla bolognese – mit Hackfleisch-/Tomatenfüllung

Secondi

(Mindestbestellmenge 20 Portionen)

(je € 14,80)

- Pollo alla diavola – Hühnchenbrust mit Paprika und Oliven in pikanter Tomatensauce
- Pollo al limone - Hühnchenbrust mit Gemüse in Zitronensauce
- Scaloppine di tacchino alla padovana – Putenbrustmedallions mit Schinken und Mozzarella in Tomatensauce
- Involtini di tacchino – Putenbruströllchen mit Scarmoza, gekochtem Schinken und Salbei
- Filetto di salmone alla mugnaia – Lachsfilet im Zucchini mantel mit Weißweinsauce

(je € 16,80)

- Saltimbocca alla romana – Kalbsmedallions mit Parmaschinken und Salbei
- Scaloppine di vitello al limone – Kalbschnitzel in Zitronen – Weinsauce
- Straccetti di manzo alla toscana - Rindfleischstreifen mit Pilzen in Weißweinsauce
- Cosciotto di agnello – Lammkeule mit frischen Kräutern in Balsamicosauce
- Filetto di orata agli agrumi – Doradenfilet mit Zitrusfruchtsauce, Ingwer und Kräutern

Contorno:

- Patate al forno – Ofenkartoffel mit Rosmarin
- Riso allo zafferano - Safranreis
- Verdure miste – Gemüseratatouille

Fingerfood

(Fisch / Fleisch / Vegetarisch)

(Wir empfehlen: als Vorspeise 5 Stück, als Hauptspeise 10 Stück - Mindestbestellmenge pro Sorte 30 Stück)

(je Stück 3,80€)

- Crespelle vegetariene – Pfannkuchen gefüllt mit Frischkäse und Kräutern
- Crespelle con carne – Pfannkuchen gefüllt mit Schinken und Ricotta
- Crespelle con pesce – Pfannkuchen gefüllt mit Räucherlachs und Ricotta
- Spiedini frutta e carne – Spießchen mit getrockneter Pflaume und Bauernspeck
- Spiedini alla cingerà – Spießchen mit Putenbrust, Paprika und Champignons
- Spiedini di gamberi – Spießchen Garnelen, Zucchini und Oliven
- Spiedini all' arlecchino – Spießchen mit Safrangemüse
- Sformato di patate e cipolle – Kartoffelauflauf mit Zwiebeln
- Sformato di verdura mista – Gemischter Gemüseauflauf
- Pizzette alla melanzane – Kleine Pizzateilchen mit Aubergine
- Pizzette alla verdure – Kleine Pizzateilchen mit Gemüse

Tramezzini

(je € 3,80)

- Mozzarella und Tomate
- Thunfisch und Gurke
- Räucherlachs und Gurke
- Artischockenherzen und Schinken

Dolce

(Mindestbestellmenge 12 Portionen pro Dessert)

(je € 4,00)

- Tiramisù classico
- Tiramisù all' arancia e Aperol
- Panna cotta
- Mousse al cioccolato
- Mousse al limone
- Mousse al caffè
- Crema bavarese
- Crema di mango e yogurt
- Torta al cioccolato - Toskanischer Schokokuchen (Spezialität des Hauses)

Getränke

Weine

Um Ihr Catering perfekt abzurunden beraten wir Sie gerne den passenden Wein für Ihre Speisenauswahl zu finden.

Dabei wählen wir gerne die frischen Weißweine aus dem Veneto, Friaul und Lombardei. Während wir bei den Rotweinen die südlichen Regionen Maremma, Abruzzen und Apulien bevorzugen.

Prosecco

- | | | |
|------------------------|--------|---------|
| - Bosco di gica, Adami | 0,75 l | 19,80 € |
|------------------------|--------|---------|

Mineralwasser

- | | | |
|------------------------|--------|--------|
| - Fiordilino frizzante | 0,75 l | 4,50 € |
| - Fiordilio naturale | 0,75 l | 4,50 € |

Säfte

- | | | |
|----------------------------|-------|--------|
| - Apfelsaft naturtrüb | 1,0 l | 4,80 € |
| - Rhabarber | 1,0 l | 5,20 € |
| - Johannisbeersaft schwarz | 1,0 l | 5,20 € |
| - Maracuja | 1,0 l | 5,20 € |

Bier

- | | | |
|-------------------|--------|--------|
| - Tegernseer Hell | 0,33 l | 2,90 € |
|-------------------|--------|--------|

Sonstiges:

Geschirr (Leihweise)

- | | | |
|---|---------|--------|
| - Besteck, Teller (inklusive Reinigung) | je Teil | 0,60 € |
| - Glas (inklusive Reinigung) | je Teil | 0,68 € |
| weiteres Geschirr nach Vereinbarung | | |

Lieferung

- | | | |
|--|----------|---------|
| - Im Stadtgebiet pro Person | pro Std. | 36,00 € |
| - Außerhalb der Stadtgrenze pro Person | pro Std. | 46,00 € |
- (wir berechnen eine Mindestlieferzeit von einer ½ Std.)

Die Preise für die Speisen verstehen sich pro Person!

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Die Preise für Getränke verstehen sich nach Verbrauch, außer es wurde eine anders lautende Vereinbarung getroffen.

Bitte bestätigen oder stornieren Sie Ihre Bestellung mindestens **fünf Arbeitstage** vor dem Liefertermin, ansonsten gilt eine **Aufwandsentschädigung** in Höhe von 30% des Auftragswertes als vereinbart.

Falls Sie Fragen, Anregungen oder Wünsche zu unseren Angeboten haben, stehen wir Ihnen sehr gerne persönlich in der Zeit von **9.00 – 11.30** Uhr unter der Telefonnummer **089 – 22 42 71** zur Verfügung.

Ihr Team vom 

Gerlinde Petryszyn

www.duepassi.de - mail@duepassi.de

Dieses Angebot gilt ab März 2020. Alle vorherigen Angebote verlieren ihre Gültigkeit.