

ristorante *anno zero*

1981-2011

30 Jahre

Inhaber Renato Fiorenzato
Schwalbacher Straße 19, 65343 Eltville am Rhein
Telefon und Fax 06123/999164
www.annozero.de

Cateringservice

Preisliste

Stand: August 2011

Unser Cateringservice

Unsere Aufgabengebiete erstrecken sich über Catering von Speisen und Getränken bis zur Komplettorganisation von Veranstaltungen. Freundlichkeit unseres Personals und Qualität unserer Leistungen sowie Individualität stehen bei uns ganz oben.

Unser Party-Service garantiert einen reibungslosen Ablauf: Von der passenden Dekoration bis hin zu Tischen und der Bestuhlung - eben einfach alles für eine rundum gelungene Bewirtung Ihrer Gäste!

Wir bieten Ihnen zu Ihren Familienanlässen oder Firmenfesten für bis zu 200 Personen verschiedene Menü und Büffet-Vorschläge an.

Lassen Sie sich und Ihre Gäste einfach nur bedienen. Die fleißigen Hände unseres Teams begleiten Ihre Feier von A bis Z.

Unser Angebot erstreckt sich auf mediterrane und regionale Küche.

Wir bieten Ihnen:

- Einfache oder exklusive kalte/warme Büffets, Menüs, Einzelgerichte, Canapées
- Gläser, Geschirr, Besteck, Tischwäsche etc.
- Tische und Stühle
- Personal
- Räumlichkeiten:
 - unser wunderschöner Wintergarten ist für Feierlichkeiten bis ca. 40 Personen bestens geeignet
 - geschlossene Gesellschaften in unserem Restaurant bis ca. 70 Personen
 - gerne suchen wir Ihnen auch im Rheingau die passende Räumlichkeit für Ihre Veranstaltung
 - auf dem Schiff „Libelle“ (bis 50 Personen)
- die passenden Getränke (Rot- und Weißweine aus Italien und aus dem Rheingau) abgestimmt zu Ihrer Speisenauswahl

Um ganz individuell auf Sie und Ihre Vorstellungen eingehen zu können, ziehen wir ein persönlich geführtes Gespräch vorab vor. Gerne werden wir Ihnen dann ein Angebot zukommen lassen.

Planen Sie also eine Feier, so rufen Sie uns doch am besten zur Terminvereinbarung an oder schicken uns ein Fax, beides unter 06123/999164. Eine E-Mail wäre natürlich der einfachste Weg.

Wir freuen uns darauf, Ihre Feier zu einem genussvollen Erlebnis werden zu lassen und sichern Ihnen schon jetzt unsere volle Aufmerksamkeit zu. Sie werden sich bei uns sehr gut aufgehoben fühlen.

Auf den folgenden Seiten bieten wir Ihnen unsere Angebote für jede Gelegenheit an.

Sollten dennoch Wünsche offen bleiben oder Ihre Lieblings Speisen fehlen, können wir diese sicher für Sie realisieren.

Nutzen Sie unsere dreißigjährige Erfahrung aus! Es kostet Sie keinen einzigen Euro mehr!

Jetzt wünschen wir Ihnen viel Spaß beim auswählen!

Claudia und Renato Fiorenzato

Fingerfood (zum Sektempfang)

Preis pro Stück €

- Bruschetta romana (Tomatenwürfeln, Knoblauch, Olivenöl und Kräuter) 1,20
- Bruschetta mit Balsamico-Borlottibohnen und Schalotten 1,40
- Crostini mit Shrimps in Cocktailsauce 1,60
- Fontinakäsewürfel mit einem Artischockenherz 1,30
- Tortellino mit Fleischfüllung im Tomatensugomantel 1,20
- Crostini mit Olivenpaste 1,20
- Crostini mit Thunfischsalat 1,40
- Backpflaumen im Speckmantel 1,20
- Putenspieß pikant angemacht mit Currymajonaise 1,30
- Melonenspieß mit Parmaschinken 1,50
- Garnelen am Spieß mit Aioli 1,70
- Zucchinirollchen gefüllt mit Gorgonzola dolce 1,30
- Mini Hacksteaks aus Kalbsfleisch 1,50
- Mini Ricottabällchen mit Schnittlauch 1,20
- Kleine Champignonsköpfe mit Frischkäse gefüllt 1,20
- Gefüllte Kirschtomaten mit einer Basilikumcreme 1,20
- Tintenfischspießchen mit Fenchelstückchen 1,70
- Mini-Rösti mit Lachstartare 1,70
- Mini-Pizza napoletana (mit Mozzarella und Sardellenfilet) 1,30
- Caprese-Spießchen mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum 1,20
- Mini Kalbsschnitzel, paniert 1,50
- Mini Lachsstückchen gegrillt und dekoriert 1,60
- Panierte Scampi mit Remouladensauce 1,90

Zum Sektempfang empfehlen wir 6-7 Stück Fingerfood pro Person.

Mindestbestellmenge pro Sorte jeweils 15 Stück.

Canapés (zum Sektempfang)

(Unsere Canapés sind auf ansprechend garnierten frischen Baguettescheiben)

	Preis pro Stück €
• Brie mit Weintrauben	1,90
• Pecorinokäse mit Pfefferkörnern	2,10
• Tomaten, Mozzarella und Basilikum	2,00
• Gorgonzola dolce	2,10
• Salame Milano mit Cornichon	2,10
• Salame piccante aus der Calabria	2,30
• Bel Paese mit Birnenscheibe	2,20
• Mortadella di Bologna mit Artischockenherz	2,10
• Leberpastete mit Preiselbeeren	2,80
• Roast-Beef mit Remouladensauce	2,50
• Tomaten mit Eischeiben und Sardellenfilet	2,20
• Marinierte Lachsscheiben mit Dill und Pfefferkörnern	2,30
• Vitello tonnato mit Minikapern	2,20
• Coppa contadina mit Rotweinessigzwiebeln	2,40
• Entenbrust mit Orangenfilet	2,60
• Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	2,60
• Luftgetrockneter Parmaschinken mit Meloneneck	2,60
• Gekochter Schinken und Gurkenjulienne	2,20
• Shrimps in Cocktailsauce	2,50
• Lachstartare mit Olivenöl und Zitrone angemacht	2,40
• Tartare vom Rinderfilet mit Schalottenringen	2,70
• Bresaola della Valtellina mit Parmesanspännen	2,70
• Geräucherter Lachs mit Senfcreme	2,90

Zum Sektempfang empfehlen wir 4-5 Stück pro Person.

Mindestbestellmenge pro Sorte jeweils 12 Stück.

Antipasti freddi (Kalte Vorspeisen)

- Halbierte Tomaten mit Schafskäse und Kräuter der Provence
- Involti di zucchini (Zucchinirollchen gefüllt mit Mozzarella und Basilikum)
- Auberginen oder Zucchini gegrillt und in Olivenöl eingelegt
- Krabbensalat auf Rucolabett
- Meeresfrüchtesalat mit Limetten und Olivenöl
- Vitello Tonnato (dünne Kalbsbratenscheiben in Thunfischcreme)
- Thunfischsalat mit weißen Bohnen und Schalotten
- Auberginentaler belegt mit Tomatenwürfel und etwas Knoblauch, mit Käse überbacken
- Borettane-Zwiebeln in Balsamicoessig
- Italienische Aufschnittspezialitäten
- Rote Paprikaschoten aus dem Rohr angemacht mit Knoblauch und Olivenöl
- Getrocknete Tomaten
- Champignonköpfe gefüllt mit Kräuter-Frischkäse
- Marinierte Lachsscheiben mit Schnittlauch und Pfefferkörnern
- Riesenscampis mit einer pikanten Senfcreme
- Luftgetrockneter Parmaschinken mit Cavaillon-Melone
- Carpaccio vom Seeteufel oder Lachs in einer Orangenmarinade (ab 20 Personen)
- Gemüse-Antipasti gemischt
- Ganzer Lachs auf Spiegel mit Sauce Cardinale (ab 35 Personen)
- Tomatenscheiben mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Salat von Borlottibohnen mit Schalotten und frischen Kräutern
- Kleine Peperoni mit Frischkäse gefüllt
- Bresaola in feiner Zitronenmarinade auf Rucolasalat
- Artischockenherzen in Olivenöl eingelegt
- Alicifilets süß-sauer eingelegt
- Marinierte Paprikaschoten mit Thunfischfüllung
- Austernpilze in Rosmarin und Olivenöl
- Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Champignonscheiben (klassisch zubereitet)

Eine Auswahl von 7 verschiedenen Vorspeisen entspricht € 11,50 pro Person.

Minestre (Suppen)

	Preis pro Portion €
• Tomatencremesuppe mit Basilikumcroutons	4,00
• Blumenkohlsuppe	4,00
• Champignonrahmsuppe mit gerösteten Brotwürfeln	4,00
• Rosenkohlsuppe	4,00
• Minestrone aus frischen Gemüsen	4,50
• Kartoffelsuppe mit Croutons	4,00
• Kürbissuppe	4,50
• Rheingauer Rieslingkräutersuppe	4,50
• Spinatrahmsuppe	4,50
• Lauchcremesuppe mit Croutons	4,50
• Fenchelcremesuppe	4,50
• Austernpilzrahmsuppe	4,50
• Broccolicreme mit gerösteten Mandeln	4,50
• Rinderkraftbrühe mit Markklösschen	4,00
• Tortellini in brodo	5,00
• Steinpilzcremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln	5,00
• Pasta e fagioli (Bohnensuppe)	5,00
• Hühnersuppe mit Hühnerfleischstückchen und Reis	5,00
• Unsere Fischsuppe	7,50

Mindestbestellmenge 6 Portionen.

Paste (Nudelgerichte)

Preis pro Person € / Kleine Portion

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| • Rigatoni alla napoletana (mit Tomatensauce) | 6,50/4,50 |
| • Fusilli all ´arrabbiata (fein scharf) | 7,00/5,00 |
| • Rigatoni alla Carbonara | 7,50/5,50 |
| • Penne alla Puttanesca | 7,50/5,50 |
| • Lasagne Vegetale | 7,50/5,50 |
| • Lasagne mit Pilzen (Vegetarisch) | 7,50/5,50 |
| • Kleine Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt in Tomatensauce | 7,50/5,50 |
| • Farfalle mit Auberginenstreifen in Tomatensauce mit etwas Knoblauch | 7,50/5,50 |
| • Tortellini mit Spinat und Käse gefüllt in Gorgonzolarahm | 7,50/5,50 |
| • Penne alla bolognese (mit Hackfleischsauce) | 7,50/5,50 |
| • Tortellini (mit Fleischfüllung) "alla panna" mit Schinken und Pilzen in Sahnesauce | 8,00/6,00 |
| • Farfalle in Lachsrahmsauce | 8,50/6,50 |
| • Rigatoni mit Zucchini und Krabben in Pestorahmsauce | 8,00/6,00 |
| • Lasagne alla parmigiana | 8,00/6,00 |
| • Penne mit Lachsstückchen und Broccolirösschen in Rahmsauce | 8,50/8,50 |
| • Fusilli alla Marinara (mit Meeresfrüchten) | 9,50/7,50 |
| • Farfalle in Bologneserahmsauce | 8,00/6,00 |
| • Lasagne mit Lachs | 9,00/7,00 |
| • Tortelloni gefüllt mit Kräuterricotta in Salbeibutter | 9,00/7,00 |
| • Agnolotti mit Radicchio und Speck gefüllt in Tomatenrahmsauce | 9,00/7,00 |
| • Gnocchi al Gorgonzola oder alla Sorrentina | 9,00/7,00 |

Mindestbestellmenge 9 Portionen (auch in drei verschiedenen Sorten möglich).

Secondi piatti (Hauptgerichte) ohne Beilagen

Preis pro Portion €

• Truthahnbraten mit Austernpilzen	10,00
• Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce	10,50
• Saltimbocca alla Romana vom Kalb	12,00
• Scaloppine al vino bianco vom Kalb	11,50
• Piccata al limone vom Kalb	11,50
• Ossobucco alla Milanese	14,50
• Lammkeule "Provenzalische Art"	12,50
• Kalbsbraten in eigenem Jus	11,50
• Schweinelenderöllchen mit Radicchio und Schafskäse gefüllt in Kräuterjus	12,50
• Schweinelende in Gorgonzolarahmsauce	12,50
• Scaloppine vom Kalb alla Pizzaiola	12,00
• Entenbraten in Orangensauce	12,00
• Hauskaninchenbraten alla Toscana mit Rosmarin	13,50
• Kalbsfilet in Orangensalbeisauce	17,50
• Edelfischvariation aus der Pfanne	17,00
• Seeteufel in Estragon-Weißweinrahmsauce	16,50
• Lachsschnitte in Dijonsenfauce	13,00
• Putensteak in Schnittlauchrahmsauce	10,00
• Spanferkelbraten in Rosmarinjus	12,00
• Krustenbraten in Thymianrotweinsauce (mindestens für 30 Personen)	10,50
• Doradenfilet mediterran (auf Kartoffelwürfel, Tomatenstückchen, Oliven und Kapern)	16,50
• Hirschgoulasch in Rotweinsauce dazu Preiselbeeren	13,00
• Filetspitzen vom Schwein in Estragonrahmsauce	12,00
• Poulardenbrust mediterran	14,00
• Wiener Schnitzel vom Kalb	14,00
• Lammkarré in Rotwein-Rosmarinjus	19,50

Mindestbestellmenge 6 Portionen.

Contorni (Beilagen)

	Preis pro Portion €
• Rosmarinkartoffeln	2,50
• Thymiankartoffeln	2,50
• Petersilienkartoffeln	2,50
• Lyoner Kartoffeln	2,50
• Rissolée Kartoffeln	2,50
• Kartoffelpurée	2,50
• Kartoffelgratin	3,50
• Kartoffelplätzchen	3,50
• Reis natur	2,50
• Basmati Reis	3,50
• Curryreis	3,00
• Wildreis, natur	5,00
• Butter-Fusilli	3,00
• Hausgemachte Butterspätzle	3,50
• Butter-Bandnudeln	3,50
• Tomatenspaghetti	3,00
• Blumenkohlrösschen	3,00
• Karottengemüse mit Butter und Petersilie	2,50
• Apfel-Rotkohl	2,50
• Zucchini in Olivenöl gebraten mit Knoblauch	3,50
• Wirsinggemüse	3,00
• Blattspinat	3,00
• Grüne Butter-Bohnen	3,00
• Broccoliröschen mit gerösteten Mandeln	3,50
• Rosenkohl mit Zwiebeln und Speck	3,50
• Lauchgemüse	3,50
• Marktgemüse (gemischt)	4,00
• Kaiserschoten in Butter geschwenkt	4,00
• Chicorée im Ofen brasiert	4,00
• Fenchelgemüse in Butter gold gebraten	4,00
• Gemischter Salat der Saison mit italienischem Dressing	4,00
• Ratatouille á la Provencale	4,50
• Peperonata alla veneta	4,50

Mindestbestellmenge 6 Portionen

Desserts (Nachspeisen)

Preis pro Portion €

- Italienische Käsevariation mit Oliven oder mit Weintrauben 8,40
- Mousse au Chocolat aus halbbitter Couverture
- Mousse au Chocolat aus weißer Couverture
- Apfel-crostata
- Profiteroles gefüllt mit Mascarponecreme in Schokoladensauce
- Obstsalat aus frischen Früchten
- Creme Caramel
- Panna Cotta mit Frucht- oder Schokosauce
- Unser Tiramisù
- Frische Erdbeeren, natur
- Frische Erdbeeren mit Zucker und Zitronen angemacht
- Blätterteig mit Creme

Eine Auswahl von 4 verschiedenen Desserts entspricht € 6,90 pro Person.

Beispiel für eine 3-Gang-Menü**Menü**

Salat von jungem Spinat mit Parmesanschuppen, geröstetem
Speck
und in Butter gebratenen Ciabattawürfeln

~

Seezungenfilet mit Rosmarin, frischen Artischocken aus der
Pfanne und neuen Kartoffeln

~

Profiteroles gefüllt mit Mascarponecreme in
Schokoladensauce

Preis pro Person € 29,50**Beispiel für eine 4-Gang-Menü****Menü**

Vorspeisenvariation aus verschiedenen Regionen Italiens

~

Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Ricotta
in Salbeibutter

~

Hauskaninchenbraten mit Fenchel und Gartenkräutern

~

Dessertkreation anno zero

Preis pro Person € 38,00

Beispiel für einen Büffetvorschlag (mindestens für 30 Personen)Vorspeisen

- Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Champignonscheiben
- Meeresfrüchtesalat angemacht mit Zitronen-Dressing
- Tomatenscheiben mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Champignonköpfe gefüllt mit Kräuterfrischkäse
- Thunfischsalat mit weißen Bohnen und Schalotten
- Vitello Tonnato „Klassische Art“
- Rote Paprikaschoten aus dem Rohr angemacht mit Knoblauch und Olivenöl

Nudeln

- Tortellini alla panna
- Fusilli all´arrabbiata (fein scharf)

Hauptgerichte

- Saltimbocca alla Romana vom Kalb
- Doradenfilet mediterran (auf Kartoffelwürfel, Tomatenstückchen, Oliven und Kapern)

Beilagen

- Rosmarinkartoffeln
- Marktgemüse

Käse und Dessert

- Italienische Käsevariation mit Trauben
- Blätterteig mit Creme
- Obsalat aus frischen Früchten
- Profiteroles gefüllt mit Creme in Schokoladensauce
- Panna Cotta mit Frucht- oder Schokosauce

Preis pro Person € 32,00

Sonstige Geschäftsbedingungen

Für die bestellten Gerichte liefern wir Ihnen selbstverständlich Teller und Bestecke, ohne dafür extra Gebühren zu berechnen.

Fahrtkosten innerhalb der Stadt Eltville, Walluf und Kiedrich berechnen wir nicht. Darüber hinaus berechnen wir 1,30 € pro gefahrenen Kilometer.

Servicekräfte, die einen reibungslosen Ablauf garantieren, berechnen wir mit 22,00 € pro Kraft und Stunde.

Alle in diesem Prospekt genannten Preise sind Netto, dazu berechnen wir die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Wir freuen uns, wenn Ihnen unser Angebot gefällt und sagen Ihnen bereits heute unsere größte Aufmerksamkeit zu.

Ihr Renato Fiorenzato