

NETZER

MEDITERRAN

30,00* pro Person

// VORSPEISE

Kartoffel-Sellerie -Suppe mit Chorizo-Chips

Büffel-Mozzarella, Kirschtomaten & Pesto

Toskanischer Brotsalat – Tomaten & Geröstetes Weißbrot

Gegrillte Zucchini, Auberginen, Champignons, Paprika & Oliven

Brotauswahl

// HAUPTGERICHT

Front-Cooking am Buffet
Spaghetti aus dem Parmesan-Laib

Saltimbocca – Kalbfleisch mit Parmaschinken & Salbei

Frischer Marksalat an Balsamico-Dressing

// DESSERT

Profiteroles hell & dunkel

Panna Cotta mit Frucht-Püree

* Die Preise verstehen sich zzgl. 7% MwSt. bei reiner Speisenlieferung und zzgl. 19% MwSt. bei Bereitstellung von Equipment und/oder Personal



NETZER

SURF & TURF

27,00* pro Person

// VORSPEISE

Saisonale Suppe z. B. Kürbis-Creme Suppe ...

Meeresfrüchtesalat mit Granatapfel an Orangen-Minz-Dressing

Variation von hausgebeiztem & geräuchertem Lachs mit Honig-Dill-Sauce

Prosciutto di Parma & Melone

Brotauswahl

// HAUPTGERICHT

Rinderbraten an Rotwein-Jus

Kartoffel-Gratin

Marktfrischer Blattsalat mit zweierlei Dressing

// DESSERT

Apfel-Crumble mit Vanille-Soße

Obstplatte mit frischen Früchten der Saison

* Die Preise verstehen sich zzgl. 7% MwSt. bei reiner Speisenlieferung und zzgl. 19% MwSt. bei Bereitstellung von Equipment und/oder Personal

catering & events by NETZER | Herzogstr. 4 | 70176 Stuttgart | 0711/69947644
info@netzer-stuttgart.de | www.baristacafe.de | Inhaber: Carlo Spanu
| Commerzbank | BIC COBADEFFXXX IBAN DE09600400710561179300



NETZER

CROSSOVER

30,00* pro Person

// VORSPEISE

Tortilla mit frischem Gemüse der Saison

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse & Akazien-Honig

Mini-Wraps mit Avocado-Creme, Couscous & Salat

Vitello Tonnato – Kalbfleisch an Thunfischsauce

Brotauswahl

// HAUPTGERICHT

Filet vom Schwein an Champignons-Rahm

Kabeljau auf Wurzelgemüse & Dijon-Senf-Soße

Frisches Gemüse der Saison mit mediterranen Kräutern

// DESSERT

Tiramisú im Glas

Feine Käse-Auswahl mit Trauben & Feigen-Senf

* Die Preise verstehen sich zzgl. 7% MwSt. bei reiner Speisenlieferung und zzgl. 19% MwSt. bei Bereitstellung von Equipment und/oder Personal



NETZER

VORSPEISEN

Tortilla mit frischem Gemüse der Saison
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse & Akazien-Honig
Büffel-Mozzarella, Kirschtomaten & Pesto
Mini-Wraps mit Frischkäse, Putenbrust & Mais
Mini-Wraps mit Avocado-Creme, Couscous & Salat
Gegrillte Zucchini, Paprika, Auberginen, Champignons & Oliven
Prosciutto di Parma & Melone
Toskanischer Brotsalat – Tomaten & Geröstetes Weißbrot
Tomaten-Gurkensalat mit Koriander
Frischer Marktsalat mit Cranberries & Balsamico- oder Joghurt-Dressing
Salame & Prosciutto di Parma & Salsiccia Piccante
Variation von hausgebeiztem & geräuchertem Lachs mit Honig-Dill-Sauce
Garnelen mit Minze & Kirschtomaten
Meeresfrüchtesalat an mit Granatapfel an Orangen-Minz-Dressing
Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Chorizo-Chips
Karotten-Ingwer-Suppe
Tomaten-Creme Suppe
Saisonale Suppen z. B. Kürbis-Creme Suppe ...
Vitello Tonnato – Kalbfleisch an Thunfischsauce
Parmigiana di Melanzane

HAUPTGERICHTE

Filet vom Schwein an Champignons-Rahm oder Rotwein-Jus
Mini Puten-Steak an Weißwein-Salbei-Soße
Rumpsteak an Rotwein-Soße
Rinderbraten an Rotwein-Jus
Schweinebraten an Weißwein-Soße
Lasagne – Kirschtomaten & Frischer Blattspinat & Ricotta
Lasagne – Brokkoli, Zucchini, Karotten & Paprika & Ricotta
Lasagne mit Hackfleisch
Hähnchenkeule mit geschmortem Paprika & Schalotten
Saltimbocca – Kalbfleisch mit Parmaschinken & Salbei
Kabeljau auf Wurzelgemüse & Dijon-Senf-Soße
Lachsfilet auf Blattspinat
Paprika gefüllt mit Couscous
Front-Cooking – Spaghetti aus dem Parmesan-Laib

BEILAGEN

Ofen-Kartoffeln mit Rosmarin
Kartoffel-Gratin
Gnocchi an Salbei-Butter & Parmesan
Frisches Gemüse der Saison mit mediterranen Kräutern
Duftreis mit Zucchini & Auberginen



NETZER

SALATE

Tomaten-Salat
Hausgemachter Kartoffel-Salat
Krautsalat
Feldsalat
div. marktfrische Blattsalate mit zweierlei Dressing

DESSERT

Tiramisú im Glas
Profiteroles hell & dunkel
Apfel-Crumble mit Vanille-Soße
div. Kuchen – Fragen Sie uns
Panna Cotta mit Frucht-Püree
Schoko-Creme mit karamellisierten Nüssen
Obstplatte (mit frischen Früchten der Saison)
Feine Käse-Auswahl mit Trauben & Feigen-Senf

FINGERFOOD

Kalte Tomatensuppe mit Sesam-Chip im Glas
Mini-Wraps mit Frischkäse, Putenbrust & Mais
Mini-Wraps mit Avocado-Creme, Couscous & Salat
Mini-Wraps mit Frischkäse, geräuchertem Lachs & Salat
Tortilla-Würfel mit Gemüse der Saison
Toskanischer Brotsalat im Weck-Glas
Polenta-Schnitten mit Oliventapanade & Parmesanchip
Prosciutto & Melone im Bambus-Schiffchen
Feldsalat mit Granatapfel & Kernen
Mini-Fleischküchle auf Kartoffel-Salat
Gegrillte Zucchini, Auberginen, Paprika & getrocknete Tomaten am Spieß
Couscous-Salat mit Feta-Käse & Minz-Joghurt
Hähnchen-Spieß mit Honig & Sesam
Canapes vegan, vegetarisch oder herzhaft belegt
Feiner Nudelsalat mit Pesto im Glas
Parmigiana di Melanzane
Crevetten-Spieß an Chili-Honig
Beluga-Linsen Salat mit Agaven-Saft & Sprossen
Vitello Tonnato auf Pumpnickel
Lachs mit Wasabi-Creme und Alfalfa-Sprossen auf Weißbrot
Roastbeef mit Schalotten-Vinaigrette auf Crostini
Scampi mit Sellerie-Püree und getrocknete Tomate auf Ciabatta-Brot
Blätterteigpastete mit Bresaola, Tomaten-Pesto & Pinienkerne
Blätterteigpastete mit Gemüse-Ragout
Blätterteigpastete mit Kalbfleisch-Ragout
Feine Käse-Auswahl mit Trauben & Feigen-Senf



NETZER

BUSINESS LUNCH I

14,90* pro Person

Frischer Marktsalat mit Cranberries & Balsamico-Dressing
Brotkorb
Paprika gefüllt mit Couscous an Tomatensoße & Kräuterkartoffeln
Pasta mit Tomaten-Gemüse-Ragout & Parmesan
Dessert der Woche

BUSINESS LUNCH II

16,90* pro Person

Frischer Marktsalat mit Cranberries & Balsamico-Dressing
Brotkorb
Rosmarin-Putenschnitzel an Weißwein-Soße
Kartoffelgratin
oder
Pasta mit Kirschtomaten-Ragout, Schafskäse & Pesto
Dessert der Woche

BUSINESS LUNCH III

19,90* pro Person

Frischer Marktsalat mit Cranberries & Balsamico-Dressing
Brotkorb
Rosmarin-Putenschnitzel an Weißwein-Soße & Kartoffelgratin
&
Pasta mit Kirschtomaten-Ragout, Schafskäse & Pesto
Dessert der Woche
Obst der Saison

Zu jedem Lunch zusätzlich buchbar, die Suppe aus unserer
Wochenkarte. + 2,00* pro Person

Unsere aktuelle Wochenkarte finden Sie auf unsere Homepage
www.netzer-stuttgart.de

* Die Preise verstehen sich zzgl. 7% MwSt. bei reiner Speisenslieferung und zzgl. 19% MwSt.
bei Bereitstellung von Equipment und/oder Personal

catering & events by NETZER | Herzogstr. 4 | 70176 Stuttgart | 0711/69947644
info@netzer-stuttgart.de | www.baristacafe.de | Inhaber: Carlo Spanu
| Commerzbank | BIC COBADEFFXXX IBAN DE09600400710561179300

