



Catering Potpourri af Italienske retter – hvor gæsterne kan smage på tværs.
– minimum 10 kuverter

Forretter → Husets Favoritter

Zucchini Carpaccio – anrettet på fad

Tyndt skåret Squash med Gede Ost vendt i Honning & frisk Mynte

Caprese – anrettet på fad

Italienske Tomater, Rødløg & Burrata

Vitello Tonnato – anrettet på fad

Klassisk ret fra Piemonte med tyndt skåret kogt Kalvekød, mild Tunsauce & sprøde Kapers

Kuvertpris -> kr. 295,-

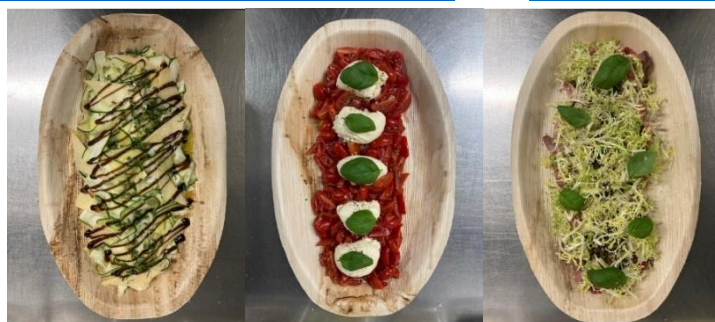
Dessert | tillæg → Tiramisu – anrettet i fad

Lavet med ladyfingers, mascarpone, espresso & råkakao

Kuvertpris Dessert -> kr. 50,-

Vi ser frem til at forkæle jer.

catering@byenoteca.com <-> [21 17 85 37](tel:21178537)





Catering Potpourri af Italienske retter – hvor gæsterne kan smage på tværs.
– minimum 30 kuverter

Forretter → det kolde

Zucchini Carpaccio – anrettet på fade

Tyndt skåret Squash med Gede Ost vendt i Honning & frisk Mynte

Caprese – anrettet på fade

Italienske Tomater, Rødløg & Burrata

Vitello Tonnato – anrettet på fade

Klassisk ret fra Piemonte med tyndt skåret kogt Kalvekød, mild Tunsauce & sprøde Kapers

Hovedret → det varme

Melanzane Alla Parmigiano – anrettet i ildfast foliefade, lige til at stille i ovnen

Bagt & gratineret aubergine med tomat sauce & masser af parmesan.

Bistecca Di Ribeye Affettata – anrettet på fade

Skiveskåret angus ribeye med Chef's signature sauce, salat på siden af rúcula, italienske tomater, balsamico glace, parmesan og hvidløg.

Hjemmebagt Focassia Brød

Kuvertpris pr gæst -> kr. 425,-

Dessert | tillæg → Tiramisu – anrettet i fad

Lavet med ladyfingers, mascarpone, espresso & råkakao

Kuvertpris Dessert -> kr. 50,-

Vi ser frem til at forkæle jer.

catering@byenoteca.com <-> [21 17 85 37](tel:21178537)

