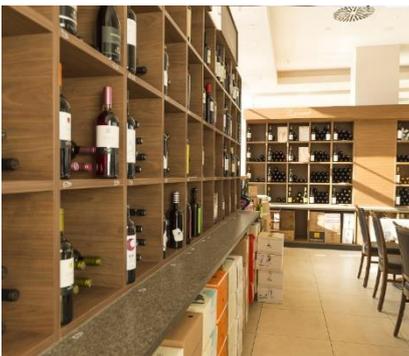




Wir sind ein kulinarischer Weinfachhandel spezialisiert auf italienische Produkte. Wir führen ein breites Sortiment mit Weinen aus allen Gebieten Italiens, verschiedene Feinkost und Spirituosen. Durch unser kulinarisches Angebot mit kleinen italienischen Gerichten bieten wir eine Atmosphäre wie in Italien und sind dadurch eine Einkaufsstätte mit Urlaubsfeeling.



Unser Team aus der Weinbetriebswirtschaft und Gastronomie kümmert sich um jedes Anliegen, ob kulinarisch oder in der Weinberatung. Wir arbeiten mit Begeisterung für SardoVINO, unsere Kunden und für das Produkt Wein.

Auf den folgenden Seiten sind verschiedene Varianten für Veranstaltungen, wie zum Beispiel Geschäftsessen, Firmenfeiern, Geburtstage oder andere Anlässe aufgelistet. Nach den Konzeptvorschlägen folgt eine Auflistung unserer Auswahl an Gerichten. Jede Menüabfolge und jedes Gericht ist natürlich veränderbar und individuell anpassbar.

Gerne beraten wir Sie hierzu auch am Telefon oder per Mail. Sprechen Sie uns einfach an.

Wir freuen uns, wenn wir Sie bald im SardoVINO begrüßen dürfen

Viele Grüße,  
Ihr SardoVINO – Team

## Variante I

Apero

- Gemütliches Treffen mit kleinen italienischen Snacks -

### Apero Variation

Oliven, Frico, Crostini,  
Panne Carasau etc.

ab 10,00 € p.P

(abhängig von der Aperero-Auswahl)



Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

## Variante II

Enoteca  
- Weinerlebnis mit italienischen Vorspeisen -

### Antipasti

verschiedene Vorspeisen



### mit Weinprobe

individuelle Themenweinprobe mit Moderation

ab 40,00 € p.P.  
(je nach Weinauswahl)

## Variante III

Tavolata  
- Essen wie Zuhause -

### Antipasto

Vorspeise nach Wahl

---

### Primi nach Wahl



### Dolce nach Wahl

ab 42,00 € p.P. exkl. Getränke  
(abhängig von der Auswahl der Speisen)

## Variante IV

Menü classico  
- Klassische Menüfolge wie in Italien -

### Antipasto

Vorspeise nach Wahl

---

### Primi nach Wahl

---

Fisch- oder Fleischgericht  
nach Wahl



### Dolce nach Wahl

ab 69.00 € p.P. exkl. Getränke  
(abhängig von der Auswahl der Speisen)

## Variante V

al Volo

- Exklusives im Stehen serviertes Mehrgangmenü -

Diverse warme und kalte Speisen als Flying-Menü serviert



### Freddo

Olivenquiche  
Geröstete Focaccia mit Sardellen und Kapern  
Arancini auf Aioli  
Vitello Tonnato  
Oktopus auf Orangen-Fenchelsalat  
Pikanter Erbsensalat mit gebeiztem Lachs  
Couscoussalat mit gebratener Salsicca

### Caldo

Oktopussuppe  
Klare Tomatensuppe mit Ricottaklößchen  
Erbsensuppe mit Parmesanschaum  
Fregula Marinara  
Risotto mit Pilzen der Saison  
Lamm-Bohnen-Ragout mit Gnocchi  
Strozzapreti mit Radiccio und Walnuss

### Dolce

Creme Brulee  
Limoncello-Tarte  
Espresso-Parfait

ab 80,00 € p.P.  
(abhängig von der Auswahl der Speisen)

## Mögliche Gerichte

### Antipasti

Bruschetta ai pomodori  
oder andere Crostini

Salumi e crudo  
Aufschnitt von Luftgetrocknetem

Vitello tonnato  
Kalbsfiletscheiben mit Thunfischcreme

Burrata di Bufala  
saisonal interpretiert

Oktopus nach Wahl  
Insalata | griglia | Carpaccio | Zuppa

### Pasta fatta a casa

Strozzapreti Guanciaie  
Spiralnudeln | luftgetrockneter Speck | Erbsen

Fregula Marinara  
sardische Pasta | Meeresfrüchte | Tomatensugo

### altri Primi

Gnocchi alla salvia  
hausgemachte Kartoffelgnocchi | Butter | Salbei

Risotto ai funghi  
Carnaroli | Pilze der Saison | Kräutersalat

### Pesce

Zuppa di Pesce  
Fischeintopf | geröstetes Brot | Aioli

Salmone alla Parmigiana  
Lachsfilet | Parmesankruste | Sugo | Gemüse

## Carne

Porchetta  
gerollter Schweinebauch | Kräuter | Ofengemüse

Guance di Manzo  
geschmorte Rinderbacke | Schmorsauce | Gemüse

Vitello bollito  
Kalbstafelspitz | Marsalasaucce | Pilze

## Dolce

Torta di Limoncello  
eine Art Tarte mit Zitronenlikör

Canelés  
karamelisiertes Gebäck

Cantuccini - Creme  
Mascarpone mit Mandelkeks

(weitere Gerichte auf Anfrage)

## Infos und Rahmenbedingungen

### Musikanlagennutzung

Bei Anlagennutzung durch eigenes Gerät oder durch eine Band berechnen wir eine Pauschale von 80,00 €.

SardoVINO's Hintergrundmusik ist kostenfrei.

### Nachtstunden

Ab 00.00 Uhr berechnen wir 50,00 € pro eingesetzte Person/h.

Ab 02.00 Uhr berechnen wir 70,00 € pro eingesetzte Person/h.

Sperrzeit : ab 03.00 Uhr

### Stornierungen

Absagen einzelner Personen werden bis 10.00 Uhr am Tag der Veranstaltung berücksichtigt

(auch per E-Mail).

Bei späteren Absagen berechnen wir den vollen Menüpreis.

**Stornierung** weniger als 7 Tage vor dem bestimmten Veranstaltungstermin berechnen wir:

50% des Menüpreis.

**Stornierung** weniger als 3 Tage vor dem bestimmten Veranstaltungstermin berechnen wir:

100% des Menüpreis.

Bei nicht Erscheinen wird der Menüpreis + das eingesetzte Personal berechnet.

Der Mindestumsatz bei einer geschlossenen Gesellschaft beträgt 2.300€.

### Reinigung

Bei einer außerplanmäßigen Verunreinigung berechnen wir eine dafür angemessene Summe.