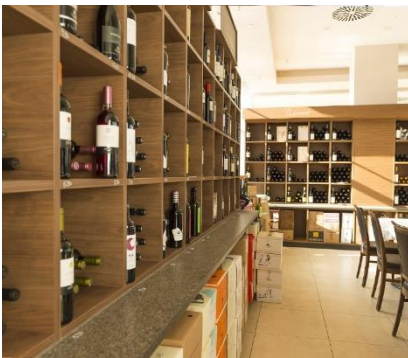




Wir sind ein kulinarischer Weinfachhandel spezialisiert auf italienische Produkte. Wir führen ein breites Sortiment mit Weinen aus allen Gebieten Italiens, verschiedene Feinkost und Spirituosen. Durch unser kulinarisches Angebot mit kleinen italienischen Gerichten bieten wir eine Atmosphäre wie in Italien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



Unser Team aus der Weinbetriebswirtschaft und Gastronomie kümmert sich um jedes Anliegen, ob kulinarisch oder in der Weineberatung. 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 Apero-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 -

Antipasti

verschiedene Vorspeisen

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 -

Antipasti

verschiedene Vorspeisen

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 | Marsalasauce | 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 Mindesumsatz liegt bei einer Samstagabend Veranstaltung bei 1800€

Reinigung

Bei einer außerplanmäßigen Verunreinigung berechnen wir eine dafür angemessene Summe.