



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

Danziger Straße 40 71638 Ludwigsburg | Tel. 07141 7029351 | Mail. info@sardovino.de

Variante I

Apero

- Gemütliches Treffen mit kleinen italienischen Snacks -

Apero Variation

Oliven, Frico, Crostini,
Focaccia 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 45,00 € p.P.
(je nach Weinauswahl)

Variante III

Tavolata
- Essen wie Zuhause -

Antipasto

Vorspeise nach Wahl

Primi nach Wahl



Dolce nach Wahl

ab 45,00 € 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

- Mehrgangmenü im Stehen -

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 Salsiccia

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

Focaccia fatta in casa
Hausgemachte Focaccia

Salumi e crudo
Aufschnitt von Luftgetrocknetem

Insalata di Vitello
Kalbsfleischsalat mit Kapern und Oliven

Burrata di Bufala
saisonal interpretiert

Oktopus nach Wahl
Insalata | griglia | Carpaccio | Zuppa

Pasta fatta a casa

Strozzapreti Guanciale
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 noci
Nussküchlein

Mousse di cioccolato
Schokoladenmousse

Cantuccini - Creme
Mascarpone mit Mandelkeks

(weitere Gerichte auf Anfrage)

Infos und Rahmenbedingungen

Raumnutzung

Unsere Weinlocation kann für geschlossene Veranstaltungen gebucht werden. Wein zzgl. Korkgeld und Speisen, sowie andere Getränke werden von uns geleistet. Externe Dienstleister für den kulinarischen Bereich sind bei uns nicht möglich.

Der Mindestumsatz für geschlossene Gesellschaften beträgt 2.500€.

Musikanlagennutzung

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

SardoVINO's Hintergrundmusik ist kostenfrei. Keine eigene Playlist möglich.

Nachtstunden

Ab 00.00 Uhr berechnen wir 70,00 € pro eingesetzte Person/h.

Ab 02.00 Uhr berechnen wir 90,00 € pro eingesetzte Person/h.

Sperrzeit ab 03.00 Uhr

bei einem Abbau werden weitere Nachtstunden berechnet

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.

Bei Stornierung der gesamten Veranstaltung weniger als 7 Tage vor dem Veranstaltungstermin berechnen wir:

50% des Menüpreis.

Bei Stornierung der Veranstaltung weniger als 3 Tage vor dem Veranstaltungstermin berechnen wir:

100% des Menüpreis.

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

Reinigung

Die Kaffeemaschine wird um 0.00 Uhr gereinigt (späteste Kaffeerrunde 23.30Uhr)

Bei einer außerplanmäßigen Verunreinigung des Veranstaltungsraumes berechnen wir eine dafür angemessene Summe.