# **BUFFÉ BELLO**

Vår mest sålda buffé, i denna ingår fem st antipasti, en valfri pastarätt samt bröd med tapenad.

#### **ANTIPASTI**

## Mozzarella di bufala

Buffelmozarella, kvisttomater, basilika och olivolja extra vergine.

## Bresaola di Valtellina

Lufttorkat oxkött i skivor med olivolja, rucola, citronsaft och hyvlad parmesan.

#### Involtini umberto

Rosetter av parmaskinka fyllda med honungsmascarpone.

## Ventricina con pesto

Siciliansk salami fylld med mascarpone och pestoröra.

#### Insalata alla Romana

Rosé, frissé och romanamix med rödlök, hyvlad parmesan, citron och olivolja. PASTA - välj en pastarätt

## **Delizie Ventricina**

Gratinerade pastarullar fyllda med kryddstark calabrisk paprikasalami, fontinaost, parmesan, zucchini, tomat och gräddsås.

## Penne con pollo

Pasta med strimlad kycklingfilé, champinjoner, grönsaker, färska tomater, chili, vitlök och olivolja i krämig tomatgräddsås.

## Penne al misto di mare

Pasta med lax, kräftstjärtar, musslor och rödlök i hummersås.

### **Penne Piemontese**

Pasta med strimlad oxfilé, champinjoner, purjolök och grädde.

## Limone's pastasallad (kall)

Kyckling, rökt skinka, ost och grillade grönsaker blandat med limone's krämiga krydddressing.

**PANE CON TAPENAD** - ingår i samtliga bufféer Italienskt lantbröd med olivröra.

Denna buffe går även att få fri från gluten och laktos.

Pris: 255 kr / Person

## **BUFFÉ PRONTO**

En mycket populär buffé, i denna ingår två st antipasti, en valfri pastarätt samt bröd med tapenad.

#### **ANTIPASTI**

## Mozzarella di bufala

Buffelmozzarella, kvisttomater, basilika och olivolja extra vergine.

## Involtini umberto

Rosetter av parmaskinka fyllda med honungsmascarpone.

## PASTA - välj en pastarätt

## **Delizie Ventricina**

Gratinerade pastarullar fyllda med kryddstark calabrisk paprikasalami, fontinaost, parmesan, zucchini, tomat och gräddsås.

## Penne con pollo

Pasta med strimlad kycklingfilé, champinjoner, grönsaker, färska tomater, chili, vitlök och olivolja i krämig tomatgräddsås.

## Penne al misto di mare

Pasta med lax, kräftstjärtar, musslor och röd lök i hummersås.

#### **Penne Piemontese**

Pasta med strimlad oxfilé, champinjoner, purjolök och grädde.

## Limone's pastasallad (kall)

Kyckling, rökt skinka, ost och grillade grönsaker blandat med limone´s krämiga krydddressing.

**PANE CON TAPENAD** - ingår i samtliga bufféer Italienskt lantbröd med olivröra.

Denna buffe går även att få fri från gluten och laktos.

Pris: 195 kr / Person

# **BUFFÉ NONNA**

En buffé med kalvfile, i denna ingår tre st antipasti, en kalvfilerätt samt bröd med tapenad.

#### **ANTIPASTI**

## Mozzarella di bufala

Buffelmozzarella, kvisttomater, basilika och olivolja extra vergine.

#### Bresaola di Valtellina

Lufttorkat oxkött i skivor med olivolja, rucola, citronsaft och hyvlad parmesan.

#### Involtini umberto

Rosetter av parmaskinka fyllda med honungsmascarpone.

## **VARMRÄTT**

#### Satimbocca al limone

Kalvfilé med parmaskinka och salvia brässerade i vitt vin, grädde och citron. Serveras med potatisbakelse.

**PANE CON TAPENAD** - ingår i samtliga bufféer Italienskt lantbröd med olivröra.

## **BUFFÉ ZIO**

En buffé med oxfile, i denna ingår tre st antipasti, en valfri oxfilerätt samt bröd med tapenad.

## **ANTIPASTI**

## Involtini umberto

Rosetter av parmaskinka fyllda med honungsmascarpone.

## Ventricina con pesto

Siciliansk salami fylld med mascarpone och pestoröra.

#### Insalata alla Romana

Rosé, frissé och romanamix med rödlök, hyvlad parmesan, citron och olivolja.

VARMRÄTT - välj ett alternativ

## Filetto al pepe verde

Grillad oxfilé med grönpepparsås, chili och ugnsstekt klyftpotatis

## Filetto alla Casa

Grillad oxfilé med rödvinskysås och ugnsstekt klyftpotatis

**PANE CON TAPENAD** - ingår i samtliga bufféer Italienskt lantbröd med olivröra.

Pris: 295 kr / Person Pris: 355 kr / Person

## **BUFFÉ PESCATORE**

En buffé med ©÷, i denna ingår tre st antipasti, ©÷ samt bröd med tapenad.

## **ANTIPASTI**

#### Mozzarella di bufala

Buffelmozzarella, kvisttomater, basilika och olivolja extra vergine.

## Insalata alla Romana

Rosé, frissé och romanamix med rödlök, hyvlad parmesan, citron och olivolja.

#### Bresaola di valtellina

Lufttorkat oxkött i skivor med olivolja, rucola, citronsaft och hyvlad parmesan.

# VARMRÄTT Salmone al Forno

Pris: 295 kr / Person

Ugnsbakad lax med primörer, limemajonnär och färska blåmusslor.

**PANE CON TAPENAD** - ingår i samtliga bufféer Italienskt lantbröd med olivröra.

# **BUFFÉ PICCOLO**

En lättare buffé som passar till en enklare tillställning, i denna ingår fem st antipasti samt bröd med tapenad.

#### **ANTIPASTI**

## Involtini umberto

Rosetter av parmaskinka fyllda med honungsmascarpone.

## Ventricina con pesto

Siciliansk salami fylld med mascarpone och pestoröra.

## Insalata alla Romana

Rosé, frissé och romanamix med rödlök, hyvlad parmesan, citron och olivolja.

## Bresaola di valtellina

Lufttorkat oxkött i skivor med olivolja, rucola, citronsaft och hyvlad parmesan.

#### Mozzarella di bufala

Buffelmozzarella, kvisttomater, basilika och olivolja extra vergine.

**PANE CON TAPENAD** - ingår i samtliga bufféer Italienskt lantbröd med olivröra.

Pris: 175 kr / Person

## CROSTINI, BAULETTI, BLINIER

Dessa tilltugg passar perfekt till fördrinken. Välj en till tre varianter från menyn nedan. Vi rekommenderar att man räknar på tre stycken per person.

Getost, fikon, russin

Pulled pork, vildfänkål, ricotta

Krutonger, gorgonzola, valnötter

Blinier, rökt lax, rödromkräm

Smördeg, champinjon, cognac, gruyère

Riven stilton, mascarpone, chilipeppar mostarda

Mascarpone, honung, handskalade räkor

Blåmögelost, aprikos, ingefära, päron

Cremefraiche, gräslök, kräftstjärt

Pris: 15 kr / St

## **DOLCE**

För er som är sugna på något sött efter maten, välj en av våra desserter.

## **Tiramisu**

Savoiardi-kex doppade i espressokaffe med mascarpone, äggkräm och cacaopulver

## Pannacotta al Limone

Pannacotta på färsk getmjölk och getyoghurt toppad med bärkompott och coulis

## Tårta

Chokladmoussetårta

För ett enklare tilltugg till kaffet finns möjlighet att beställa fat med Italienska kakor, typ biscotti. Vid intresse prata med oss om förslag och priser.

Pris: 45 kr / Person - i samband med buffe 65 kr / Person - endast dessert

## **PORSLIN**

Vi hyr ut porslin, bestick och glas till er fest. I priset ingår leverans samt diskning. Vid återhämtning tillkommer en avgift baserad på avstånd.

Små tallrikar: 5 kr / st.

Stora tallrikar: 7 kr / st.

Bestick kniv o gaffel: 7 kr / par.

Kaffe eller dessertsked: 5 kr / st.

Kaffe kopp: 5 kr / st.

Glas: 5-10 kr / st - Glas för vin, vatten, martini,

konjak, likör, med mera.

Dukar - Fråga oss om pris då det varierar.

## ÖVRIG INFORMATION

## **LEVERANS**

Vi levererar kostnadsfritt inom Västerås vid beställningar över 2500 kr. För beställningar till ett pris under 2500 kr har vi ej möjlighet att stå för leverans. Det går då bra att ni själva hämtar maten.

All mat levereras i och på engångsartiklar. Vid behov kan vi leverera varm mat i värmebox.

#### ATT TÄNKA PÅ:

Beroende på vilken tillställning ni planerar att ha så är det bra att tänka på om ni vill servera varm mat på buffén eller endast kall.

Vi rekommenderar att ha varm mat med på menyn på fester då alla gäster äter samtidigt. Om gäster kommer vid olika tidpunkter och ni ej har en gemensam middag så rekommenderar vi att ni endast har kalla rätter på menyn.

## STÖRRE TILLSTÄLLNINGAR

Vid större tillställningar som bröllop, firmafester, 50-års kalas eller liknande kan ni behöva hjälp med arrangemang utöver maten. Vi erbjuder kunnig personal till servis, tidsplanering kring middagen, lokal, musik, med mera.

Gällande dessa frågor, kontakta oss och fråga efter Salle för personlig service samt offert.

## **LIMONE CATERING**

Vid bokning, ring eller faxa:

Tel: 021-417560 Fax: 021-830945

Bokning via email:

bokning.limone@hotmail.com

Cateringmeny finns även på vår websida:

www.limone.nu

Vid catering uppskattar vi att ni kommer med er beställning till oss minst **två dagar** innan önskat mottagardatum.