

LA DOLCE VITA

Unsere Angebote...

Unsere Angebote...

Partyservice

für Feiern & Veranstaltungen
jeder Art

Kulinarische Weinproben

Gemütlicher Sommergarten

Catering - Service

& saisonale Küche

Wintergarten-Restaurant

mit mediterranem Flair

für Ihre Feierlichkeit

und vieles mehr...



**Der La Dolce-Vita
"Schlemmer-Tip"**

„Karibisch - Mexikanisches - Büffet“

Vorspeisen

"Tapas"

(Eingelegte Oliven in verschiedenen Variationen, kleine pikante Hartwürstchen, Peperoni, marinierte Knoblauchchampignons, Artischocken in Olivenöl)

„Enchiladas de Mexico“

(Gefüllte Tortillas mit Tomaten, Chili, Hühnerfleisch, Käse)

Ananas-Salat „Kreolisch“ mit Äpfeln – Tomaten – Staudensellerie

Thunfisch-Orangen-Salat

Knackig-Bunte Salate mit verschiedenen Dressing, Balsamessig und Olivenöl

Gemischtes Brot und verschiedene Dips

Hauptgänge

"Pechuga de Pollo"

Mit Tequilla und Limetten marinierte Hähnchenbrust

"Ragout con Pimientos"

Pikantes Ragout vom Rind mit frischem Paprika, Mais und Tomaten

Gegrillte Lachsschnitten mit Salsa verde

"Papas"

Gegrillte Kartoffelhälften mit Sour cream

Pikanter Gemüsereis mit Kurkuma verfeinert

Geschmortes Gemüse in Knoblauch-Tomatensalsa

Desserts

Exotischer Fruchtsalat mit Kokos-Ananas-Sauce

"Crema de Limones"

Joghurtcreme mit Limonen und Minze

Preis pro Person nur € 22,90



„Alpen-Schmankerl-Buffer“

Spezialitäten aus Österreich, der Schweiz, Bayern und Südtirol machen dieses besondere Buffet zu einem besonderen Erlebnis, lassen Sie sich überraschen...

Vorspeisen

Schweizer Käse-Wurstsalat mit Gurkenstreifen
Paradeiser mit roten Zwiebeln und Schnittlauch
Landjäger und Kaminwurzn mit Südtiroler Bauernspeck und eingelegtem Gemüse
Tafelspitzsülze mit Sahnekren und Radieserlremoulade
Röstitaler mit hausgebeiztem Lachs und geräucherter Bachforelle mit Alpenkräuterdip
Saisonale Blattsalate mit Frischkäse-Kräuterdressing
Bunter Brotkorb mit Andechser Butter, Kräuterbutter und Frischkäsecreme

Suppe

Kraftbrühe von der Ochsenbrust
mit Teigtascherln und Lauchstreifen

Hauptgänge

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit frischen Champignons
Deftiger Schweinsbraten mit Brokkoli-Bergkäsefüllung
Gebratene Zanderfilets auf geschmortem Wurzelgemüse

Gebräunte Fingernudeln (Schupfnudeln), Serviettenknödel mit Speckwürfelchen und Salbeirisotto

Desserts

Mousse von Schweizer Schokolade mit einem Schuss Marillenlikör
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

oder

Topfenrahmstrudel mit Waldbeeren und Vanillesauce
Alpines Käsebrett mit Trauben und Laugenbrezelchen

Preis pro Person

€ 25,90



„Festliches Büffet“

...das beliebte Büffet für Konfirmationen, Kommunionen & Taufen...

Tomate und Mozzarella mit Basilikum
Leckerer Hirtensalat mit Schafskäse, Lauchstreifen und Oliven
Honigmelone mit feinem, luftgetrocknetem und geräuchertem Schinken
Verschiedene Salate der Saison mit Joghurt- und Kräuterdressing
Großer Brotkorb und Landbutter

Feine Wald- und Wiesenpilze in Kräuter- Knoblauch- Rahm
Zartes Putengeschnetzeltes in Estragonsahnesauce
Deftiger und ofenfrischer Schweinebraten in Altbiersauce

Kartoffel- Lauch- Gratin, Butterspätzle & Semmelknödeln

Frischer Obstsalat von heimischen und exotischen Früchten mit Vanillesauce
Leckere Schokolademousse mit gerösteten Mandeln
Französische Käseauswahl mit Weintrauben

Preis pro Person € 19,90

„Hessisches Büffet“

Würziger und gut gereifter Handkäs mit viel Musik
Rustikales Bauernbrett mit Schinkenspeck, Mett und Zwiebeln
sowie hausmacher Wurst, reich garniert
Odenwälder Kochkäs mit Kümmel
Feiner Schmandhering nach oberhessischer Art
Leckerer Krautsalat mit Speckwürfelchen & Kartoffelsalat, angemacht mit Essig und Öl
Rustikales Landbrot und Butter

Zarte Ochsenbrust, serviert in der eigenen Brühe und dazu Frankfurter Grüne Soße
Mild geräuchertes Kassler, auf Sauerkraut und mit Spätburgundersauce
„Woihinkelche“

(In Bergsträsser Wein geschmorte Hähnchenschenkel & Brüstchen
mit Wurzelgemüse und frischen Champignons)

Kartoffel-Lauch-Gratin, „Spitzbuwe“ und Schwenkkartoffelchen

Äbbelwoicreme, verfeinert mit gerösteten Mandeln
„Karthäuser Klöß“ mit Vanillesauce

Preis pro Person € 19,90



„Spanisches Büffet“

Kalte andalusische Gemüsesuppe
Marinierter Thunfisch mit Tomaten und Paprikaschote
Leckere Honigmelone mit feinem Serranoschinken
Geschmorte Auberginen und Paprika, Schwarze und grüne Oliven, Peperoni
Tomatenbrot mit Sardellenfilets, Serranoschinken und Knoblauch- Paprikawurst
Verschiedene Salate mit feinem Estragonessig und nativen Olivenöl
Mediterrane Brotauswahl mit Butter und Aioli

Paella mit reichlich Meeresfrüchten
Spanisches Schmorfleisch vom Rind *und/oder* Schwein mit Pilzen und Kartoffeln

Gefüllte Melonen nach tropischer Art
Katalanische Creme
Spanische Käseauswahl mit Weintrauben

Preis pro Person € 21,90

„Italienisches Büffet“

Tomate und Mozzarella mit Basilikum sowie feinem Balsamessig und nativen Olivenöl
Hausgemachter Tortellinisalat mit fruchtigen Kirschtomaten garniert
Feine Honigmelone mit Parmaschinken
Crevetten in Knoblauchmarinade
Reichlich bunte Salate mit Balsamico- Kräuterdressing
Grüne und Schwarze Oliven, milde Peperoni, eingelegte Paprikaschoten,
marinierte Zucchini und Auberginen
Großer Brotkorb mit Ciabatta und anderen leckeren Brotsorten

Hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch *oder* Lachs
Ofenfrische Lammkeule mit Thymiansauce und serviert auf geschmortem Mittelmeergemüse
Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung & Penne
mit pikanter Tomaten-Basilikumsauce und Brokkolisahnesauce
Saltimboca alla romana in Weißweinsauce

Panna cotta mit Waldbeerensauce
Hausgemachtes Tiramisu

Preis pro Person € 21,90



„Bayerisches Büffet“

Münchner Wurstsalat mit Zwiebelringen
Weißkrautsalat mit Speckwürfelchen und Kümmel und leckerer Kartoffel-Gurkensalat
Bayerische Wurst- und Brotzeitspezialitäten vom Holzbrett
Rustikale Brotauswahl mit Brezeln und Landbutter

Ofenfrische Schweinshaxen mit Semmelknödeln und Bayrisch-Kraut
Leckerer Leberkäs mit Zwiebelsauce
Münchner Weißwurst mit süßem Senf

oder

Schweinsbraten in Weißbiersauce mit Semmelknödeln
Nürnberger Rostbratwürstchen auf Speck-Sauerkraut
„Pfannengröschtl“ (Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln und gewürfeltes Grillfleisch)

Bayerisches Käsebrett mit original Obazda, dazu Laugenbrezeln
Bayrisch Creme mit Früchten

Preis pro Person € 19,90

„Weihnachtliches Büffet“

Erlesene Kalbspastete und rustikale Wildpastete mit kalter Johannisbeersauce
Geräucherte und luftgetrocknete Schinkenspezialitäten mit Honigmelone
Kaltes Roastbeef, rosa gebraten mit Remouladensauce
Nordische Räucherfischplatte mit mildem Sahnemeerrettich
Verschiedene Salate der Saison mit Kräuter- und Joghurtdressing
Große Brotauswahl mit Butter

Medaillons von der Schweinelende in Champignonrahm
Gebratene Gänsekeule mit Spätburgundersauce
Gebratener Schweinerücken mit Backpflaumen gefüllt

Apfelrotkraut, Herzoginkartoffeln, Kartoffelknödel, Butterspätzle

Französische Käseauswahl mit Weintrauben
Feines Zimtmousse mit gerösteten Mandeln
Odenwälder Beerengrütze mit Vanillesauce

Preis pro Person € 25,90



„Feinschmeckerbüffet“

Feiner Shrimpscocktail nach Art des Hauses
Mildgeräucherte Fischspezialitäten mit Sahnemeerrettich
Englisch gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Erliesene Pasteten vom Wild und Kalb mit Cumberland sauce
Luftgetrocknete Schinkenspezialitäten mit Honigmelone
Verschiedene Salate der Saison mit Balsamicoessig und feinem Olivenöl
Feiner Geflügelsalat mit frischer Ananas
Tomate und Mozzarella mit Basilikum
Brotauswahl mit Landbutter und gesalzener Butter

Zarte Medaillons von der Schweinelende in Austernpilzrahmsauce
Geschmorte Lammkeule in Spätburgunder-Thymiansauce
Ragout von Edelfischen in feiner Pernodsahnesauce

Buntes Gemüse mit holländischer Sauce überbacken, Butterspätzle
Ratatouille und Kartoffel- Lauch- Gratin, Tomatenrisotto

Feines Zabaionemousse
Edle Mandelcreme, verfeinert mit Amaretto
Waldbeerenragout mit Bourbon- Vanillesauce
Internationale Käseauswahl mit Weintrauben

Preis pro Person € 38,00

**Soweit eine Auswahl aus unserer Büffet- Ideensammlung,
wir möchten noch anmerken,
dass wir natürlich auch saisonale Aspekte bei der Zusammenstellung Ihres Büffets
berücksichtigen, sei es von April bis Juni die Spargelzeit, im Spätsommer der
Pfifferling oder im Herbst die Wildzeit, wir empfehlen Ihnen gerne, immer auch die
typischen Gerichte der jeweiligen Jahreszeit mit einzubeziehen.
Auf den folgenden Seiten finden Sie darüber hinaus sehr beliebte Spezial-Büffets,
einmal unsere Grillbüffet, ideal für Familien- und Betriebsfeste in der warmen
Jahreszeit und unser tolles Frühstücksbüffet, welches bei Bedarf auch zu einem
Brunchbüffet „umgebaut“ werden kann.
Lassen Sie sich überraschen..**



„Rustikales Grillbüffet“

Kartoffel- Gurkensalat
Bunter Nudelsalat, natürlich hausgemacht
Weißkrautsalat mit Speck und Kümmel
Salat von Cocktailtomaten und Mozzarella- Bällchen mit Basilikum
Knackige Rohkostsalate und Blattsalate der Saison mit Joghurt- und Kräuterdressing
Großer Brotkorb mit Kräuter- und Knoblauchbutter

Vom Grill:

Leckere Bratwurst und feurige Rindswurst
Marinierte Schweinenackensteaks
Lammkotelettes in Knobi- Kräutermarinade
Fein gewürzte Hähnchenbrustfilets
Ofenkartoffeln mit Kräuterdip

Frischer Obstsalat

Früchtekorb

Preis pro Person € 19,90

„American Barbecue“

Original Cole Slaw
Große Auswahl an knackigen Rohkostsalaten und Blattsalaten der Saison
mit Thousand-Island und Kräuterdressing
Großer Brotkorb mit Salz-, Kräuter- und Knoblauchbutter
Verschiedene Grillsaucen und Dips

Vom Grill:

Marinierte Rinderhüftsteaks
Feurige Chicken-Wings & Drums und leckere Spare-Ribs
Feine Lammkotelettes mit einer Ahornsirup-Senf-Marinade
Leckere Hamburger mit reichlich Belag zum Selbstbelegen

Baked Beans- nach original Rezept
Folienkartoffeln vom Grill mit Sour Cream
Gegrillte Maiskolben

Verschiedene Muffins

Apple Pie

Preis pro Person € 22,50



„Erlesenes Frühstücksbüffet“

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Rustikale Aufschnittplatte, feine Schinkenauswahl, Mailänder Salami und Edamer Käse
Leckerer Fleischsalat mit Gewürzgurkenstreifen
Rohkostauswahl mit Tomate, Gurke, Radieschen und buntem Paprika

Nürnberger Bratwürstchen
Rühreier mit Schnittlauch und gebratene Bacon- Scheiben

Marmeladenauswahl, Nutella und feiner Bienenhonig
Cornflakes, Früchtemüsli, Landmilch, hausgemachter Früchtejoghurt

Brötchenauswahl, natürlich auch sonntags frisch vom Bäcker
Brotauswahl und Croissants sowie Landbutter und Frischkäse

Preis pro Person € 18,90

**Egal für welchen Anlass, „Fingerfood“ ist voll im Trend...
Wir bieten als Basis-Büfets unsere kreativen Kreationen:**

„Unser Fingerfood-Büfett - Rustikal & Edel“

Bunt belegte Canapés
mit verschiedenem Käse, Räucherfischen, feinen Schinkenvariationen etc.
Bruschetta mit Caprese und Olivenpastete
Mediterraner Shrimpscocktail mit Staudensellerie im Glas serviert
Zarte Chicken Snips mit süß-saurer Sauce
Knackig-frische Gemüsesticks und grüne & schwarze Oliven mit Garten-Kräuter-Dip
Leckere Minicroissants mit deftigen und würzigen Füllungen
Pikante Party-Bällchen mit würzigem Cocktail-Dip
Zarte Hähnchenspieße in verschiedenen Variationen mit Ananas
und Curry-Schmand-Dip
Mozzarella-Bällchen mit Kirschtomaten und Basilikum
Käsewürfel-Spießchen mit Trauben und Oliven
Verschiedene Frischkäsecremes mit Laugenbrezelchen
Rustikaler Brot- und Brötchenkorb

Preis pro Person: € 21,90



**Alternativ, als preiswertere Variante:
„Fingerfood-Basic-Bufett“**

Bunt belegte Canapés
mit verschiedenem Käse, Räucherfischen, feinen Schinkenvariationen etc.
Zarte Chicken Snips mit süß-saurer Sauce
Knackig-frische Gemüsesticks und grüne & schwarze Oliven mit Garten-Kräuter-Dip
Pikante Party-Bällchen mit würzigem Cocktail-Dip
Zarte Hähnchenspieße in verschiedenen Variationen mit Curry-Schmand-Dip
Mozzarella-Bällchen mit Kirschtomaten und Basilikum
Käsewürfel-Spießchen mit Trauben und Oliven
Verschiedene Frischkäsecremes mit Laugenbrezelchen
Rustikaler Brot- und Brötchenkorb

Preis pro Person: € 16,90

**Und wenn's nicht ganz so üppig sein soll, hier eine Auswahl aus kleinen aber feinen Buffets,
welche auch als Menuservice geliefert werden können:**

Rustikales Buffet

Leckere Tomatencremesuppe mit Kräutercroutons

Geschmorter Schweinenacken *oder* Rinderschmorbraten
garniert mit Streifen vom Wurzelgemüse und Champignons dazu
Kartoffel-Gemüsegratin

Geschnetztes von der Putenbrust in Kräuterrahmsauce mit Butterspätzle

Verschiedene Salate der Saison mit Kräuter- und Joghurtdressing

Preis pro Person: € 13,90

Winterliches Buffet

Kraftbrühe mit Flädle und Sherry verfeinert

Gebratene Gänsekeule mit Burgundersauce dazu Rotkraut und Semmelknödel

Gebratener Schweinerücken mit Backpflaumen gefüllt,
dazu servieren wir Herzoginkartoffeln

Verschiedene Salate der Saison mit Kräuter- und Joghurtdressing

Preis pro Person: € 15,90



Schlemmer Buffet

Edle Steinpilzcremesuppe mit Schnittlauch

Zarte Poulardenbrust gefüllt mit Spinat, überbacken mit Tomaten und Emmentalerkäse, als Beilage servieren wir Kräuterreis

Gebratene Schweinemedallions in Calvadosrahmsauce mit bunten Nudeln

Verschiedene Salate der Saison mit Kräuter- und Joghurtdressing

Preis pro Person: € 16,90

Wir bereiten Ihnen gerne auch unsere beliebten Braten für Ihre Feier zu Hause zu, in Groß-Gerau und Stadtteile liefern wir frei Haus.

Ansonsten liefern wir gegen eine Lieferpauschale von € 15,00 (im Umkreis von etwa 15 km)

Unsere Braten:

(Alle Preise pro Kg Fertiggewicht)

Schweinebraten aus dem Nacken mit Altbiersauce	€ 14,90
Spießbraten mit Zwiebel- Speckfüllung	€ 15,50
Prager Schinken	€ 15,90
Kräuterbraten vom Schwein	€ 15,50
Gefüllter Schweinerücken mit Backpflaumen	€ 16,90
Jägerbraten	€ 16,50
Gegrillte Schweinehaxe	1 Stück € 4,00

Und vom Geflügel:

½ Hähnchen, fleischig und würzig	1 Stück € 4,00
Ofenfrische Hähnchenkeule	1 Stück € 1,80
Feine Poulardenbrust „Florentine“ mit Spinatfüllung	1 Stück € 4,20
Feine Poulardenbrust „Mediterrané“ mit Ratatouillefüllung	1 Stück € 4,20

Zu unseren Braten empfehlen wir Ihnen unsere Feinkostsalate:

(Preise je Kg)

Gurkensalat mit Dill	€ 6,50
Karottensalat	€ 6,50
Rettichsalat	€ 6,50
Tomatensalat mit Zwiebeln	€ 6,90
Krautsalat mit Speck und Kümmel	€ 6,90
Bunter Nudelsalat	€ 7,50
Bunter Reissalat	€ 7,50
Kartoffelsalat mit Mayo	€ 7,50
Kartoffel- Gurkensalat	€ 7,50
Kartoffelsalat mit Speckwürfeln	€ 7,90
Hausgemachter Eiersalat mit Schinken	€ 7,90

Restaurant und Cateringservice „La Dolce Vita“ Adolf-Göbel Strasse 22
64521 Groß-Gerau Telefon: 0 61 52 – 17 70 57 info@dolce-vita-gg.de

Stand: 05.12.2008



Schweizer Wurstsalat	€ 8,90
Deftiger Rindfleischsalat	€ 9,90
Würziger Fleischsalat	€ 9,90
Hirtensalat mit Schafskäse und vielem mehr...	€ 12,90

Blattsalate nach Saison, Preise ebenso...

Fragen Sie auch nach unserer riesigen Auswahl an passenden Beilagen, wir beraten Sie gerne !

Canapés und halbe belegte Brötchen

Unsere Canapés und belegten Brötchen sind reichhaltig belegt und mit viel Liebe garniert, bei der Auswahl des Brotes bzw. der Brötchen richten wir uns nach Ihren Wünschen, die ganze Vielfalt des Bäckerhandwerks steht uns offen...Auch Sonntags.....

Für einen Empfang rechnet man etwa 3-4 Canapés oder 2 halbe Brötchen, als „vollwertige“ Mahlzeit rechnet man dagegen 5-6 Canapés bzw. 4 halbe Brötchen pro Person.

Hier eine Auswahl an Möglichkeiten:

Unsere Canapés und halben Brötchen

	<i>Preis pro Canapé</i>	<i>Preis pro ½ Brötchen</i>
Aufschnitt, gemischt	€ 1,20	€ 1,30
Bavaria blue	€ 1,80	€ 1,90
Brie	€ 1,60	€ 1,70
Camembert	€ 1,60	€ 1,70
Edamer	€ 1,30	€ 1,40
Gekochter Hinterschinken	€ 1,30	€ 1,40
Geräucherte Forelle	€ 1,80	€ 1,90
Geräucherte Putenbrust	€ 1,60	€ 1,70
Italienische Salami	€ 1,30	€ 1,40
Kasseler	€ 1,30	€ 1,40
Obazda	€ 1,30	€ 1,40
Räucherlachs	€ 2,00	€ 2,20
Roher Schinkenspeck	€ 1,30	€ 1,40
Schweinebraten	€ 1,30	€ 1,40
Schweinemetz mit Zwiebeln	€ 1,20	€ 1,30
Serranoschinken	€ 1,80	€ 1,90

und viele, viele mehr..... Gerne belegen wir auch nach Ihren Wünschen und Ideen.....

.....
Soweit eine exklusive Auswahl aus unserer „Ideen- Küche“, es sei noch erwähnt, dass sich unsere Preise **inklusive Geschirr sowie MwSt** verstehen.

Die angegebenen Preise haben Gültigkeit bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste.

Wir würden uns sehr freuen, Sie in einem persönlichen Gespräch weiter beraten zu dürfen.

Mit besten Empfehlungen



Ihr „La Dolce Vita“ Team

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Haftung: Mit Übernahme der Ware durch den Kunden geht die Haftung für Beschädigung, Verlust, Verminderung oder Verschlechterung einschließlich dritter gegenüber, auf den Kunden über.

Lieferbedingungen: In GG und etwa 10 km Umgebung erfolgt die Anlieferung kostenfrei, ansonsten ist die Höhe der Fahrtkosten von der jeweiligen Entfernung und vom Warenwert abhängig, dies ist bei Vertragsabschluß zu klären.

Für Schäden die durch Ereignisse höherer Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche.

Änderungen können uns bis drei Tage vor Beginn der Veranstaltung mitgeteilt werden.

Mängelrüge: Der Besteller hat die Ware unverzüglich nach Erhalt zu prüfen. Etwaige Unstimmigkeiten sind umgehend zu melden.

Bei Mängeln die nachweisbar sind, können wir nach Absprache mit dem Besteller nach unserer Wahl nachbessern, bzw. kostenfreien Warenersatz liefern.

Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel erst am nächsten Tag oder später beanstandet werden.

Zahlung: Die Ware ist zahlbar sofort nach Erhalt der Rechnung, ohne Abzug. Bei etwaigem Zahlungsverzug berechnen wir die banküblichen Zinsen.

Wir bieten außerdem in unserem Restaurant...

...saisonale Aktionen wie unsere „Fischwochen“, „Spargelwochen“, „Pfifferlingswochen“ oder „Wild- und Kürbis-Wochen“

... im November und Dezember unseren beliebten „Gänseschmaus“

... in der warmen Jahreszeit unseren schönen Sommergarten

Wir freuen uns auf Ihren Besuch