



ANGEBOT CATERING 2019



«Nur so zum drii reckä»

geschnittene Salami „felino“, Parmigiano Möckli,
marinierte Oliven und knusprige Crissini

CHF 6.00

Apéro à la PASTARAZZI

Trockenfleisch- und Käseplättli aus unserer Spezialitäten-
Theke, hausgemachte Antipasti, marinierte Oliven und
knuspriges Ciabattabrot

Apéro CHF 9.90

Apéro riche CHF 14.90

z'Mittag/z'Nacht CHF 19.90

Getoastete Ciabatta- oder Focaccia Sandwiches

gefüllt mit Prosciutto cotto, Salami Sopressa, Antipasti
Bresaola (Rindstrockenfleisch) und Provolone Käse

Apéro CHF 9.00

Apéro riche CHF 15.00

z'Mittag/z'Nacht CHF 18.00

Noch was einzelnes zum Apéro

Crissini umhüllt vom Toscaner Rohschinken

Stück CHF 3.00

Tomaten Bruschetta

klassisch, mit Tomaten und Basilikum

Stück CHF 3.00

Hausgemachtes Focacciabrot

mit Trockentomaten, Rosmarin und Meersalz

Stück CHF 0.30

Saisonale Risottokugeln mit passendem Dip

Stück CHF 2.50

Tomaten-Mozzarella Spiessli

Stück CHF 2.50

Gebackene Feigen im Pancetta Mantel

Stück CHF 3.00

Involtini- Röllchen

Kräuterfrischkäse umhüllt mit Toscaner Rohschinken

Stück CHF 3.00

Pikanter Apfel- Taleggio Quiche mit Spinat

Ecke CHF 3.00

Poulet Spiessli

mit Ernussbutter- Sweet- Sour Sauce

Stück CHF 3.50

Salat*

Gemischter Blattsalat mit Rübli CHF 5.00

Mixet Salatschale à la PASTARAZZI
mit Rübli, Mais, Gurken und Cherrytomaten CHF 8.00

Gemischter Blattsalat und marinierter Antipastisalat CHF 10.00

Frische Salatkreationen je nach Saison und Wünschen

* Bei den Salaten immer mit dabei - zwei hausgemachte Dressings und frisch aufgeschnittenes Ciabattabrot

Drei komponenten Salatbuffet CHF 12.00

Fünf Komponenten Salatbuffet CHF 15.00

Suppe

Obwaldner Käsesuppe mit Weisswein CHF 9.00

Saisonale Gemüsesuppe kalt/warm CHF 7.00

Rübli-Ingwersuppe mit Kokosmilch CHF 7.00

Randensuppe mit glasierten Apfelwürfeln CHF 8.00

* Bei den Suppen immer mit dabei: frisch aufgeschnittenes Ciabattabrot

Pasta frisch vor Ort gekocht

Ravioil front Cooking

3 Sorten aus dem aktuellen Sortiment frisch vor Ort zubereitet und angerichtet mit frischem Rucola, Parmino Käse und Mostardel
wahlweise mit Tomatensauce, Basilikumpesto oder Rahmsauce

als Vorspeise CHF 16.00
als Hauptgang CHF 28.00

...zum veredeln

hauchdünn aufgeschnittener San Daniele Rohschinken CHF 4.00

hauchdünn aufgeschnittener San Daniele Rohschinken,
gebratene Pilze und grilliertes Antipasti Gemüse CHF 9.00

Pasta front Cooking

Jeder stellt sich seine Portion individuell zusammen CHF 28.00

Die Zutaten:

- Penne
- saisonales Gemüse
- Frühlingszwiebeln
- Champignon
- Kräuter

Die Saucen:

- Tomatensauce
- Pestosauce
- Rahmsauce

Fleisch [Zusatz pro Person]

- Speck CHF 3.00
- Toscaner Rohschinken CHF 4.00
- Obwaldner Rindswursträdli CHF 6.00
- Pouletgeschnetzeltes vom Schenkel CHF 6.00
- Kalbsgeschnetzeltes CHF 10.00

Immer dabei; frischer Rucola, Parmino Käse und Mostardel

Pastafanne à la PASTARAZZI

Penne an einer Tomaten- Kräutersauce werden vor Ort frisch zubereitet CHF 26.00

Jeder kann wahlweise saisonales Gemüse, gebratene Pilze und Obwaldner Rindswursträdli dazu nehmen

Immer dabei; frischer Rucola, Parmino Käse und Mostardel

Klassisches Pastabuffet mit oder ohne Bedienung

Pasta mit einer Sauce	CHF 13.50
Pasta mit zwei Saucen	CHF 16.50
Pasta mit drei Saucen	CHF 23.50
Pasta mit vier Saucen	CHF 25.50

Pasta

Penne / Rigattoni / Gnocchi Sardi / Oricchiette / Casarecce

Saucen

- Tomatensauce mit Basilikum
- Basilikumpesto
- Rahmsauce
- Cinque Pi Sauce
- Poulet- Paprikarahmsauce
- Sugo di Ragout Sauce / Rindfleischwürfel im Sugo geschmort
- Amatriciana Sauce / Tomatensauce mit Speck und Zwiebeln
- Sugo mit Rindstrockenfleisch und Kräuteröl
- Gemüsecremesauce mit Kräutern
- Kräuterrahmsauce
- Randensauce mit Apfelwürfeln
- Gorgonzolarahmsauce mit jungem Spinat
- Limetten- Lachssrahmsauce
- Sugo mit getrockneten Tomaten und Oliven
- Bolognese Sauce
- Carbonara Sauce

Auch eigene Saucen- Ideen sind immer willkommen

Immer dabei; frischer Rucola, Parmino Käse und Mostardel

«Obwaldner Hindersi Äplermagronä»

mit Öpfelmues und Zwiebeleschweize	CHF 16.50
------------------------------------	-----------

Lasagne

Klassische Lasagne al forno mit Rindfleisch	CHF 16.00
Saisonale Gemüse Lasagne	CHF 16.00
Zweierlei Lasagne	CHF 19.50

Risotto

Saisonales Gemüse- oder Kräuter Risotto	CHF 16.50
---	-----------

zum veredeln

hauchdünn aufgeschnittener Toscaner Rohschinken	CHF 4.00
hauchdünn aufgeschnittener Toscaner Rohschinken, gebratene Pilze und grilliertes Antipasti Gemüse	CHF 9.00

Risotto front Cooking

Klassischer Weisswein- Kräuterrisotto wird frisch vor Ort zubereitet. Jeder kann wahlweise saisonales Gemüse, gebratene Pilze und Obwaldner Rindswursträdli dazu nehmen	CHF 26.00
---	-----------

Immer dabei; frischer Rucola, Parmino Käse und Mostardel

Hauptgänge

Fleisch inklusive einer Beilage und einem Gemüse

« Brasato » [Rindsbraten / Rindsgeschnetzeltes] über Nacht in Rotwein geschmort	CHF 32.00
Schweinhalsbraten schonend in Biermarinade gegart	CHF 26.00
Kalbscaréebraten an Sämiger Pilzrahmsauce / Kalbsrahmgeschnetzeltes	CHF 34.50
Rindsentrecote mit Café de Paris Butter	CHF 45.00
Geräuchertes Rollschinkli	CHF 20.00
Obwaldner Rindswurst	CHF 18.00

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Junge Bratkartoffeln mit Rosmarin & Frühlingszwiebeln
- Weisswein- Kräuterrisotto
- Bramata Polenta
- Tagliatelle
- Kartoffelsalat

Gemüse

saisonales Mischgemüse

Dessert

Hausgemachtes Cantuccini-Tiramisu, klassisch	CHF 8.00
- mit saisonalen Früchten oder Beeren	CHF 10.00
Panna cotta, klassisch	CHF 8.00
- Zitronengras-Panna cotta mit Früchtecoulis	CHF 10.00
Fruchtsalat mit frischer Minze	CHF 6.00
« Mousse au Chocolat »	CHF 9.00
Beerenkuchen mit Cantuccini Streusel	CHF 8.00
Nuss- Honigparfait mit Zwetschgenkompott	CHF 10.00
« Chäsplättli » aus unserer Theke ergänzt mit Schweizer Käse	CHF 10.00
Süsses Dreierlei	CHF 13.50
- Cantuccini Tiramisu	
- Schoko Brownie	
- Fruchtsalat	
Fünf Komponenten Dessertbuffet Frische Dessertkreationen je nach Saison und Wünschen	CHF 18.00