

BUFFÉ BELLO

Vår mest sålda buffé, i denna ingår fem st antipasti, en valfri pastarätt 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.

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, kräftstjärter, 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 kryddressing.

PANE CON TAPENAD - ingår i samtliga bufféer

Italienskt lantbröd med olivröra.

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

Pris: 285 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, kräftstjärter, 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 krydd dressing.

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

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

Pris: 215 kr / Person

BUFFÉ NONNA

En buffé med kalvfile, i denna ingår tre st antipasti, en kalvfile rätt 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 bräserverade i vitt vin, grädde och citron. Serveras med potatisbakelse.

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

Pris: 345 kr / Person

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 ugnstekta klyftpotatis

Filetto alla Casa

Grillad oxfilé med rödvinskysås och ugnstekta klyftpotatis

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

Pris: 385 kr / Person

BUFFÉ PESCATORE

En buffé med bergtunga, i denna ingår tre st antipasti, bergtunga 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

Sogliola

Bergtungafilé bräserad i hummersås, räkor, grönsparis och potatisbakelse.

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

Pris: 355 kr / Person

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 pesto.

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: 195 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

Blåmögelseost, aprikos, ingefära, päron

Cremafraiche, gräslök, kräftstjört

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: 15 kr / St

**Pris: 65 kr / Person - i samband med buffe
75 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.

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.*

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.