Piatto Catering

Hansaallee 101, 40549 duesseldorf
+49 211 26103039

KOMPLETTE SPEISEKARTE

MONTAG - 28.09.2026

Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Petersilienreis und ein Beilagensalat

Geschwenkte Penne mit Blumenkohl verfeinert mit frischen Kirschtomaten, Kapern und Salat, abgerundet mit Knoblauch und Chili

DIENSTAG - 29.09.2026

Hähnchenbrust in Braai Marinade gegrillt in einer würzigen Marinade an einem fruchtigen Tomatenchutney mit Gewürzreis und einer Salatgarnitur

Gemüse - "Tajine-Art" viel frisches Gemüse, marokkanisch abgeschmeckt und im Ofen geschmort, dazu frisch gebackenes Fladenbrot

Frisches Chinagemüse mit Rindfleischstreifen, Mandeln und frischem Ingwer, dazu Sojasauce und Kurkumareis

MITTWOCH - 30.09.2026

Kartoffel-Sucuk-Auflauf mit leichter Oreganosauce im Ofen gebacken, goldgelb mit Käse gratiniert, dazu ein Beilagensalat

Hausgemachter Kichererbsenbratling frisch gebraten, mit Koriander und Kurkuma abgeschmeckt, dazu Tomatenchutney und Gurken-Minzsalat

DONNERSTAG - 01.10.2026

Zucchini-Hackfleischauflauf mit geschichtetem Rinderhackfleisch, Zucchini und Kartoffeln

Ein natur gebackenes Omelette mit cremigem Rahmspinat und Salzkartoffeln VEGETARISCH

Surf & Turf Geflügel-Spieß gegrillter Spieß mit Hähnchenbrust, Garnelen und Paprika, dazu eine pikante Salsa und Tomaten-Kartoffelpüree

FREITAG - 03.10.2026

Gnocchi mit Putenstreifen in einer Sahnesauce geschwenkte Gnocchi mit frischen gebratenen Putenfleischstreifen, Lauchzwiebeln, Erbsen und Tomaten

Im Ofen gebackene Kartoffeltaschen gefüllt mit cremigem Frischkäse und Kräutern, dazu Salsa-Dip und eine Salatgarnitur
VEGETARISCH

Gegrilltes Hokifilet unter einer Kräuter- Käsekruste auf Zitronenrahmsauce und hausgemachtem Tomaten-Lauchragout, dazu Couscous

SALATBAR

Täglich wechselndes Angebot von frischen Blatt-, Rohkost- und Feinkostsalaten, dazu Dressings