



Raffaele
Catering

Raffaele Iardi
Oppenheimer Str. 2
55271 Stackeden-Elsheim
Tel. 0 61 36 / 77 28
info@raffaele-ildi.de

*Ob für große Events oder kleinere Festlichkeiten,
ob Betriebsfeiern oder Partys:*

*Es macht uns Spaß,
Ihnen bei der
Zusammenstellung kulinarischer Genüsse
helfen zu dürfen,
damit Ihre Feier, Hochzeit oder Ihr Event
zu einem besonderen Erlebnis wird.*

*Gerne helfen wir Ihnen dabei
und unterstützen Sie mit unseren Ideen.*

*Mit den nachfolgenden Vorschlägen
möchten wir Ihnen
eine kleine Anregung für
Ihre persönliche Buffetzusammenstellung
geben.*



Zucchinicremesuppe

Marinierte Flusskrebse mit Feldsalat

Gratinierte Neuseeländische Miesmuscheln

Garnelen im Kartoffelmantel

Tomaten mit Mozzarella

Gratinierte Austernpilze

Reissalat mit Gemüse

Lasagne

Stringoli mit Gambas und Steinpilzen

Risotto mit Erbsen und Champignons

Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei

Pangasiusfilet mit Kräuter in Weißweinsauce

Salzkartoffeln

Spinat

Gebratene Rosmarin-Gnocchi

Salate der Saison

Dessertauswahl



Bruschette

mit frischen Tomatenwürfeln, Champignons, Olivenmus

Salatini Assortiti

Pikantes Blätterteiggebäck

Canapés

*mit geräuchertem Lachs, Gambas,
Spianata Romana*

Kalbfleisch in Thunfischsauce

Mini-Königin-Pastete mit Garnelen gefüllt

Gegrillte Aubergine und Zucchini

in Balsamico

Marinierte Paprikafilets

Mozzarellaperlen

mit Kirschtomaten und Basilikum

Radicchio-Salat mit Mais und Surimi

Rucola-Salat

mit frischen Champignons und Parmesan

Reis-Salat mit Gemüse-Mix

Lasagne

Tortelloni della casa

Tortelloni gefüllt mit Frischkäse und Steinpilzen

Ravioli salsa rosa

*Ravioli gefüllt mit Spinat und Frischkäse
in einer rosa Sauce*

Stringoli in Safran mit Flusskrebse

Gnocchi alla sorrentina

Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella

Risotto ai formaggi

Reis mit verschiedenen Käsesorten



- 2 -

*Hähnchenbrustfilet
in Cognac-Pfeffersauce*

*Tilapiafilet
in Zitronenbutter*

*Schweinefilet
mit Austernpilzen*

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Salzkartoffeln

Broccoli mit Mandeln

Blumenkohl-Gratin

Spinat

Tiramisu

Profiteroli

Panna Cotta

Millefoglie



Tomatencremesuppe
Rucola-Salat mit gebratenen Austernpilzen
Parmaschinken und Melone
Getrocknete Tomaten und Mozzarellaspieße
Mini-Königin-Pastete mit Garnelen gefüllt
Auswahl italienischer Salami und Käse
Gegrillte Aubergine in Balsamico
Gebratene Zucchini mit Minze

Gemüse-Lasagne
Schwarze Tortelloni
gefüllt mit Käse in Safran mit Flusskrebse
Cannelloni
gefüllt mit Frischkäse und Spinat
Gnocchi Gorgonzola

Schweinefilet Pizzaiola
mit Oliven, Kapern, Tomaten, Oregano
Burgunderbraten
Tilapiafilet in Zitronenbutter

Rosmarinkartoffeln
Kartoffel-Tomaten-Gratin
Broccoli mit Mandeln
Bohnen im Speckmantel

Dessertauswahl



Champignoncremesuppe

Meeresfrüchtesalat

Kalbfleisch in Thunfischsauce

Rucola-Salat

mit gebratenen Austernpilzen und Parmesan

Bruschette Miste

Verschiedenes gegrilltes Gemüse in Balsamico

Scampi-Cocktail

Parmaschinken mit Feigen

Farfalle mit Lachs

Penne alla Siciliana

Penne in Tomatensauce mit Auberginen und Mozzarella

Ravioli salsa rosa

*Ravioli mit Spinat und Frischkäse
in einer rosa Sauce*

Rigatoni al forno

Kalbsrouladen

gefüllt mit Mozzarella und Spinat

Schweinerücken

in Weißwein und Champignons

Putensteak in Cognac-Pfeffersauce

Kartoffelgratin

Gemischtes Gemüse

Reis

Salate der Saison

Dessertauswahl



Parmaschinken und Melone
Meeresfrüchtesalat
Kalbfleisch in Thunfischsauce
Gegrillte Aubergine und Zucchini
Champignons gefüllt mit Gorgonzola
Tomaten mit Mozzarella überbacken
Mini-Königin-Pastete mit Garnelen gefüllt

Farfalle mit Lachs
Stringoli in Safran mit Flusskrebsen
Ravioli salsa rosa
Ravioli mit Spinat und Frischkäse
in einer rosa Sauce

Kalbsmedaillons
mit Parmaschinken und Salbei

Kartoffelgratin
Gemüse der Saison

Tiramisu
Profiteroli
Panna Cotta
Macedonia
Millefoglie
Käseauswahl



Tomatencremesuppe

Rucolasalat

mit gebratenen Austernpilzen

Parmaschinken und Melone

Kalbfleisch in Thunfischsauce

Getrocknete Tomaten und Mozzarellaspieße

*Gegrillte Aubergine und Zucchini
in Balsamico*

Gebratene Zucchini mit Minze

Marinierte Paprikafilets

Champignons

gefüllt mit Gorgonzola

Tomaten mit Mozzarella überbacken

*Mini-Königin-Pastete
mit Garnelen gefüllt*

Farfalle mit Lachs

*Tortelloni della casa
mit Garnelen und Steinpilzen*

Ravioli salsa rosa

*Ravioli mit Spinat und Frischkäse
in einer rosa Sauce*

Cannelloni

gefüllt mit Frischkäse und Spinat



- 2 -

*Kalbsmedaillons
mit Parmaschinken und Salbei*

*Schweinefilet
in Pernodsauce*

*Hähnchenbrustfilet
mit frischem Gemüse*

*Kartoffelgratin
Zucchini-Tomaten-Gratin*

Broccoli mit Mandeln

Rosmarinkartoffeln

Salate der Saison

Tiramisu

Profiteroli

Panna Cotta

Macedonia

Millefoglie

Pasticcini Mignon



Menü-Vorschlag VII

Affettato di salumi
Bruschette miste
Antipasto di mare
Cozze gratinate
Gamberoni involti di patate
Radichietto di campo
con gamberi di fiume al senape
Insalata di riso
Spiedini di mozzarella e pomodori secchi
Canape di salmone
Antipasti di verdure grigliate
Vitello tonnato
Prosciutto di parma e melone
Rucola con funghi e grana
Gamberetti su pasta sfoglia
Surimi con mais e radicchio
Insalate di stagione

Lasagne alla bolognese
Lasagna di verdure
Gnocchi al gorgonzola
Penne al pomodoro
Stringoli al zafferano con gamberi di fiume
Giganti al nero di seppia con strisce di verdura
Ravioli in salsa rosa
Tortelloni con gamberi e porcini



- 2 -

Brasato al Barolo
Filetto di Maiale con funghi miste
Supreme di pollo alla sorrentina
Filetto di manzo al pepe verde

Crochette di patate
Patate al rosmarino
Patate gratinate
Broccoli alle mandorle
Fagiolini con speck
Cavolfiori al pomodoro e besciamella
Zucchini e pomodoro

Tiramisu
Profiteroli
Panna cotta con frutti di bosco
Macedonia
Millefoglie farcita con crema pasticceria



*Selbstverständlich dürfen Sie gerne
- ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack -
andere Gerichte hinzufügen, austauschen
oder sich z. B. einfach nur für
ein Pasta-Menü entscheiden.*

*Wählen Sie, was immer Sie möchten.
Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne
zur Verfügung.*

*Nachstehend haben wir Ihnen
ein paar Vorschläge
für Ihr persönliches Buffet
zusammengestellt.*

*Je nach Jahreszeit wird
unsere Karte noch durch
saisonale Speisen erweitert.*





Fingerfood und kleine Köstlichkeiten - geeignet zum Empfang o.ä.

CANAPE ´S		pro Stück
mit	italienischer Salami	2,30
	Parmaschinken	2,30
	Tomaten-Mozzarella überbacken	2,30
	Caprese (Tomaten-Mozzarella)	2,30
	Käse	2,30
	Lachs	3,00
	Vitello Tonnato	3,00
	Roastbeef, Rucola und Parmesan	3,00
	Entenbrust mit Orange	3,00
	Hähnchenbrust	3,00
	Vegetarisch mit Auberginen, Paprika und Zucchini	3,00

IM GLAS		pro Portion
	Mozzarellaperlen mit Kirschtomaten und Basilikum-Pesto	4,00
	Flusskrebse in Senf-Dill-Sauce auf Radicchio-Salat	4,20
	Meeresfrüchte-Salat	4,20
	Garnelen im Kartoffelmantel	2,40
	Artischocken-Thunfisch-Risotto mit Oliven und Kapern	2,90
	Penne in Pesto mit Cocktail-Tomaten	2,90

II- Fingerfood und kleine Köstlichkeiten - geeignet zum Empfang o.ä.

CREPE ´S	pro Portion
gefüllt mit Frischkäse, Spinat und Lachs	2,90
gefüllt mit Frischkäse Rucola und Parmaschinken	2,90
Blattsalate der Saison mit Käse, Schinken, Tomaten und Ei	2,90
Mozzarella-Spieße mit Kirschtomaten oder getrockneten Tomaten	2,20
DESSERT IM GLAS	
Panna Cotta mit gemischten Waldbeeren	3,50
Tiramisu	3,50
Millefoglie	3,50
Mousse au chocolat	3,50
Obstsalat	3,50
Profiteroli	3,50
Semifreddo mit Haselnusskrokant	3,50

Wählen Sie selbst aus, was und wie viel Sie haben möchten;
keine Mindestabnahme erforderlich.

Die nachfolgend aufgeführten Beispiele sollen Ihnen einen kleinen Einblick in die Möglichkeiten geben, die wir Ihnen im Rahmen Ihrer Veranstaltung - gegen einen kleinen Aufpreis - gerne zur Verfügung stellen:

Geschirr

Gläser

Besteck

Tischdecken

Stuhl- und Bankhussen

Bar´s

Zelt

bis hin zur Küchentechnik

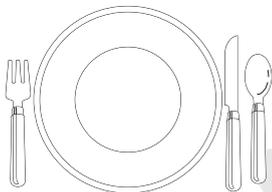
sowie Personal (Koch, Servicemitarbeiter)

(Preisliste nachfolgend)



Preisliste / Mietservice

Menügabel	0,70	Trinkglas (Wasser, Saft, etc.)	0,80
Menümesser	0,70	Weißweinglas	0,90
Menülöffel	0,70	Rotweinglas	0,90
Vorspeisengabel	0,70	Sektglas	0,90
Vorspeisenmesser	0,70		
Dessertgabel	0,60		
Dessertlöffel	0,60		



Kaffeetasse, Unterteller und Löffel		1,40
Dessertteller	21 cm	0,90
Suppenteller	22 cm	0,90
Menüteller	26 cm	0,90

Mundserviette 50/50 cm 1,70

Tischdecken 140/140 cm 8,00
 (weiß, koralle, pfirsich, 140/180 cm 9,40
 gelb, sekt, sand, rubin, 140/200 cm 10,00
 grafit, terracotta) 140/220 cm 10,40

Preise für Tischwäsche und Stuhlhussen
 (alles aus Stoff) verstehen sich
 incl. Reinigung.

Stehtisch-Hussen (nur weiß, sekt) 12,00

Stuhl-Hussen (nur sekt) 8,00

Skytings (78/410 cm) 30,00

Stehtische je 12,00

Kleine Espressomaschine 100,00

Große Espressomaschine
 mit Milchaufschäumer 180,00

~~11,00~~
 Breakfast 25,00
 10er Pack 50,00
 Mikrowelle
 Kühlkasten
 (Wochenendpreis)



Anlieferung und Abholung berechnen wir wie folgt:

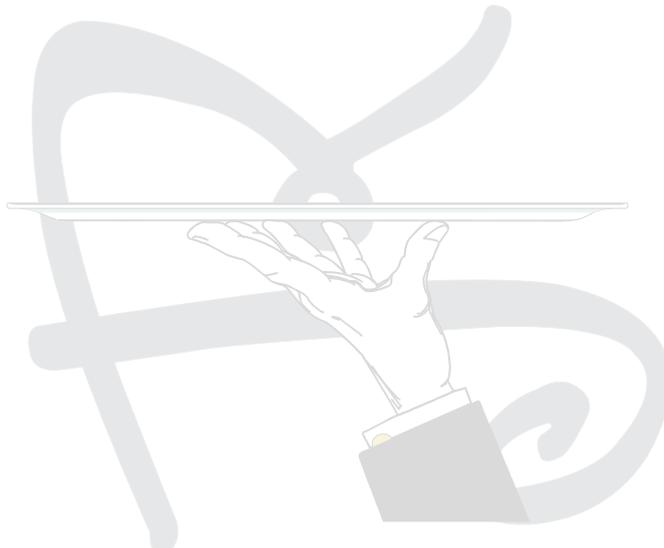
Im Umkreis von Stackeden-Elsheim

bis 10 km	je Fahrt	15,00
bis 20 km	"	20,00
bis 30 km	"	30,00

Personalleistungen werden extra in Rechnung gestellt:

Koch je Stunde 45,00

Servicemitarbeiter je Stunde 24,00



*Gerne können Sie für Ihre Feierlichkeiten
wie z. B. Hochzeiten, Jubiläen,
Geburtstage, Firmen-Events und
Ähnliches*



unser Caffè Mobil buchen.

*Auch sehr gut geeignet bei Trauungen für
Sekttempfang mit Fingerfood.*



*Sprechen Sie
uns an!*



Seit Frühling 2022 verfügt das Raffaele über einen wunderschönen und hellen Veranstaltungsraum im Obergeschoss, der jedem Anlass das richtige Ambiente bietet.

Mit eigenem Balkon, traumhaftem Blick auf die Weinberge und Ihrem individuellen Catering wird jedes Fest unvergesslich.

Raumfläche: 150 m²

Balkon: 50 m²

*Belegung: mind. 30 Personen, max. 80 Personen;
kleine Tanzfläche möglich, sofern die Belegung deutlich unter 80 Personen liegt.*

*Tischanordnung: variabel je nach Personenanzahl und
Veranstaltungsart*

*Ausstattung: separater Zugangstreppe zum Balkon / Eingang,
professionelle Musikanlage (USB, Aux und
Bluetooth), behindertengerechtes WC*

*Catering & Service: Wir kümmern uns um alles, was Sie sich
wünschen:*

*Sektempfang, Buffet, Buffet mit Livecooking-
Station, Fingerfood, Getränke aller Art,
kellnerndes Personal, Tischwäsche mit
Stuhlhussen, u. v. m.*

