THAT'S AMORE

ITALO - AMERICAN RESTAURANT

Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier oder BBQ-Buffet

Gerne planen wir Ihre Veranstaltung
individuell nach Ihren Wünschen

(bis zu 500 Personen)

Tel: 0711 41457121
info@thatsamore-restaurant.de







FINGERFOOD

FINGERFOOD (3TEILE PRO PERSON)
19,90€

WÄHLEN SIE IHRE 3 FAVORITEN AUS

SALAMI PRALINE
Fenchel . Chili .

MINI BLINI
Räucherlachstatar

IKARIMI LACHS
Gebeizt . Meerrettichcreme

GARNELEN-ANTIPASTI SPIESS
Garnele . Grillgemüse . alter Balsamico

SURF & TURF
Simmentaler Roastbeef . Garnele . Estragon . Orange

MEATBALLS
BBQ Gel

BRUSCHETTA

MINI PIZZEN

BUFFALO WINGS

FREGOLA SARDA SALAT
Gemüse . Rauchpaprika

CAPRESE SPIEß
Mozzarella. Basilikumpesto

ZIEGENKÄSEPRALINE
Aprikosenchutney . karamellisierte Nüsse

ANTI PASTI SPIESS
Grillgemüse . alter Balsamico



BBQ-BUFFET 51,90 € pro Person

ZU BEGINN
SALATSTATION

BLATTSALATE
Junge Blattsalate . Feldsalat . Rucola . Romana Salat

TOPPINGS
Karamellisierte Kürbis-, Hanf- & Sonnenblumenkerne . Croûtons .
Gartenkresse . Bunte Paprika-Würfel

DRESSING
French-Dressing . Balsamico-Bianco-Dressing . Caesar-Dressing . Aceto
Balsamico . Olivenöl im Fläschchen

BBQ KALBFLEISCHKÜCHLE
Grober Senf . Kartoffel-Gurkensalat . Schnittlauch

FUSILLI & CHORIZO
Artischocken . rote Paprika . Wildbasilikum

KICHERERBSEN-TABOULEH
Hummus . Kirschtomaten . Minze

FREGOLA SARDA
Gurke . Paprika . Feta-Crumble

PASTA PESTO SALAT
Getrocknete Tomaten . Basilikum

SALMON CRUDO
Fenchel . Orange

BROT & DIPS
ITALIENISCHE BROTAUSWAHL

DAZU
BUTTER & DIPS
Salzbutter |
Tomatensalsa

HAUPTSPEISEN VOM GRILL

STEAKS VOM KALBS- UND RINDERRÜCKEN
Oregano . Zitronenthymian

POLLO GRILLA
Smoked Paprika .

WURSTEREI
bitte wählen Sie Ihre zwei Favoriten aus
Merguez . Salsiccia . Nürnberger Rostbratwurst .
Rote Wurst . Geflügel Wurst

SALMON ALLA GRILLA
Lemone

DAZU

KLEINE KARTOFFELN AUS DEM OFEN
Rosmarin . Olivenöl . Meersalz

GERÖSTETES SOMMERGEMÜSE
Salsa Verde . Parmesanflakes

HALBE MAISKOLBEN
Butter . Meersalz . Wildblüten

DIPS

Limonen-Aioli . Homestyle BBQ-Sauce . Guacamole . Gremolata .
Minz-Joghurt . grober Dijonsenf . Ketchup . Kräuterbutter

SO HAPPY TOGETHER

wir kalkulieren mit 2 Desserts pro Person

MARINIERTE FRÜCHTE
Limette . geröstete Kokosraspel . Minze

JOGHURT PANNA COTTA
Himbeergel





THAT´S AMORE 59,90 € pro Person

ZU BEGINN

AUSGARTEN, FELD,WIESE&BEET
Verschiedene Pflücksalate . Rucola . Romana

TOPPINGS:
Croûtons . Oliven schwarz & grün . Mozzarella . Kürbiskerne

DRESSINGS:
Balsamico-Dressing hell & dunkel . Joghurt-Kräuter-Dressing

MILCHMOZZARELLA
Strauchtomaten . Wildbasilikum . Balsamico-Kaviar

VITELLO TONNATO
Kalb . Thunfischcreme . Kapern

ZUCCHINI CARPACCIO
Rosa Pfeffer . Limone . Pinienkerne

VEGANE FUSILLI & BASILIKUM
Pesto . getrocknete Tomaten . Oliven

RINDERCARPACCIO
Rauke . Pinienkerne . Parmesan . halbgetrocknete Cocktailtomaten

GEGRILLTES ANTI PASTI GEMÜSE
Zucchini . Paprika . Champignon

BROT & DIPS

ITALIENISCHE BROTAUSWAHL
Ciabatta . Focaccia

DAZU

Basilikum-Ricotta . Salzbutter .
Tomaten-Salsa

HAUPTSPEISEN

TRANCHEN VOM ROASTBEEF
Rosmarinkartoffeln . Barolojus

DORADE ROYAL
Confierte Tomate . Limonennage

AUBERGINEN LASAGNE
Tomaten . Mozzarella

WEITEREBEILAGEN
Tagliatelle . italienisches Gemüse

DESSERT

wir kalkulieren mit 2,5 Desserts pro Person

MINI-SCHOKO-TARTELETTE
Himbeere . Honig-Kresse

PANNA COTTA
Erdbeermark . Minze . Pistaziencrumble

MINI CANOLLO
Ricotta . Limone

LEMON CHEESECAKE IM GLAS
Zitronencreme . Joghurt . Granola





ITALIAN BBQ-BUFFET 59,90 € pro Person

ZU BEGINN

INSALATE . Junge Blattsalate . Feldsalat . Rauke

CAESAR SALAT
Romanasalat . Parmesan . Croûtons

TOPPING
Karamellisierte Kürbis-, Sonnenblumenkerne . Croûtons .
Gartenkresse . Bunte Paprika-Würfel

DRESSING
French-Dressing . Balsamico-Bianco-Dressing . Caesar Dressing

COLESLAW
Karotte . Sellerie . Creme fraiche

ZUCCHINI CARPACCIO
Rosa Pfeffer . Limone . Pinienkerne

VERDURA ALLA GRIGLIA
Zucchini . Paprika . Champignons . Oliven . Cipolle Borettane

FATTOUSH MIT GRANATAPFEL
Bunte Tomaten . Minze . Sumach

SIZILIANISCHER KICHERERBSENSALAT
Gurke . getrockneten Tomaten .

FREGOLA SARDA

PANZANELLA SALAT
Ciabatta . Kirschtomaten

BROT & DIPS

BROTAUSWAHL

DAZU

Ricotta . Tomaten-Salsa

HAUPTSPEISEN VOM GRILL

RINDERHÜFTSTEAK
Rosmarin . Piment d'espelette . Olivenöl

SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN
Getrocknete Tomaten . Oliven . Basilikum

POLLO HÄHNCHENBRUST ALLA SICILLIA
Zitrone . Olivenöl .

SALSICCIA
Chili . Rosmarin

DAZU

KLEINE KARTOFFELN AUS DEM OFEN
Rosmarin . Olivenöl . Meersalz

BAKED POTATO
Sourcream . Schnittlauch

GERÖSTETES SOMMERGEMÜSE
Salsa Verde . Parmesanflakes

HALBE MAISKOLBEN
Butter . Meersalz . Wildblüten

GEGRILLTER FENCHEL & KIRSCHTOMATEN
Kräutersalz . Sauce Pesto

DIPS

Limonen-Aioli . homestyle BBQ-Sauce . Guacamole .
Mojo Rojo . Cremolata . grober Dijonsenf . Ketchup

DESSERT

wir kalkulieren mit 2,5 Desserts pro Person
CHERRY-CHOCOLATE-TRIFLE
Brownie . Süßkirsche . Manjari Mousse

TIRAMISU
Mascarpone . Kaffee . Löffelbisquit

LIME BRULÉE
Limette

FRÜCHTE & BEEREN DER SAISON
Mojito-Sud . Limette . Minze

CANOLLO
Ricottacreme . Himbeercrumble . Toppings





ITALO-AMERICAN BUFFET 59,90

pro Person ZU BEGINN
INSALATA
Bunte Blätter . Kopfsalat . Rauke

TOPPINGS: Croûtons . Leinsamen- & Kürbiskerne . Granatapfel | Schnittlauch

DRESSINGS: Balsamico Dressing . Tomaten Vinaigrette

ORECCHIETTESALAT
Tomate . Artischocke . Salami . Rauke

GARNELE „GEBRATEN"
Wasser- & Honigmelone . Ingwer . Minze

ZIEGENKÄSE - CRÈME BRÛLÉE
Feige . Rohschinken . Wildbasilikum

VITELLO TONNATO „DER KLASSIKER"
Kalbfleisch . gerauchter Thunfisch . Rauke . Olivenerde

BROT & DIPS
ITALIENISCHE BROTAUSWAHL

DAZU
Ricotta . Butter . Tomatensalsa

HAUPTSPEISEN
SALMON „GEGRILLT"
Neue Kartoffeln „geröstet" . Kirschtomaten .
Tomatenbutter

PIEMONTESER ROASTBEEF
Gremolata . Sauce Bernaise

LIVE TRANCHIERT
FILET VOM Black Angus
Rotweinjus . Kartoffelgratin . grüne Bohnen

VEGETARISCH / VEGAN
MAFFALDINE
Pistazienpesto . Erbsen . wilder Brokkoli

DAZU
RATATOUILLE
Paprika . Zucchini . Tomate

DESSERT
MOUSSEAU CHOCOLAT
Dunkel

Lime Pie
Limone . Cherry

SPICY FRUIT & BERRIES
Aprikosensud . rosa Ingwer . Wildbasilikum

AUS DER LOLLYPARADE
NEWYORKCHEESECAKE–LOLLY
Himbeercrunch & Frucht





FLYING FOOD pro Person 54,90 €

GREIFEN UND LOSLEGEN

bitte wählen Sie zwei Favoriten aus

SALMONDELUXE
Ikarimi Lachs . Sour Creme . Gurke . Avruga Kaviar .
Knusper Brot In der Dose präsentiert

FREGOLA SARDA

CAESAR SALAD „ORIGINAL"
Romanasalat . Parmesan . Paprika .
im großen Weckglas präsentiert

PASTA SALAD AUS DER DOSE
Fusilli . Basilikum

POTATO SALAD
Salami . Schnittlauch . Paprika

WRAP-TüTEN

bitte wählen Sie zwei Favoriten aus

CAESAR WRAP CHICKEN
Junger Lattich . Parmesancreme . gebratene Maispoularde

VEGAN WRAP
Linsen . Kichererbse . Karotte . Granatapfel .

SALMON WRAP
Gebeizter Ikarimi Lachs . Limetten-Misocreme . Eisbergsalat .
Mango-Tomatenkompott

WARME SPEISEN

–bitte wählen Sie zweiFavoriten aus –

WE ♥ HOT DOGS

DRUNKEN DOG
Whiskey BBQ Sauce . gerauchte Wurst . Röstzwiebeln .
Coleslaw . saure Gurken

„HOT" HOT DOG
Salsiccia . Avocado Taco-Chips

VEGGIE DOG
Bundmöhre . Koriander . Mango . Thai-Currycrème

STREET WURST!

DELUXECURRYWURST
Oberländer Balls . Currysauce . verschiedene Curry . Baguette . weiße Porzellan-Pommes Schalen
Currysorten:
Maharadja Curry (sehr mild)
Mumbai Curry (mild)
Jaipur Curry (pikante Schärfe)

BURGER (10cm) à Extra, wenn große Burger benötigt werden Aufpreis 2,50 €
BURGERWERDEN NUR ALS ZUSÄTZLICHE KOMPONENTE VERKAUFT, BIS MAX 100 PAX & AUCH NUR WENN ES NACH UND NACH PRODUZIERT WERDEN KANN!

GOURMET BURGER
Smashed Beef Patty 200 gr.
Beeftatar 50gr . Brioche Bun . Cheddar Käse .

THE CARBONARA BURGER
Hausgemachter Beef Patty 200 gr.
Italienisches Burger Bun . Carbonaracreme . Guanciale . Trüffel .

THE ITALIAN BURGER
Hausgemachter Beef Patty 200 gr.
Tomate . Mozzarella . Pesto .

THE ITALO-AMERICAN BURGER
Hausgemachter Beef Patty 200 gr.
Brioche Bun . Cheddar Käse . Guanciale . Eisbergsalat . Tomate .

ERDAPFEL-BEIWERK

–bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus –
OFEN-SÜSSKARTOFFEL
Rosmarin . Thymian . Olivenöl .
Purple-Curry Creme

MEERSALZ-
OFENKARTOFFELN
Schnittlauch-Sour Cream

PARMESAN-TRÜFFEL-KARTOFFELN
Mini-Ofenkartoffeln . Trüffelöl . Parmesan

SWEET TAKE AWAYS

ORANGE SAFRANPANNACOTTA
Orangen . Minze . Himbeergel

SCHOKOLADENMOUSSE BLACK & WHITE
Erdbeere . Honigkresse

KLASSISCHE CRÉME BRÛLÉE




GESCHIRR-
BESTECK
& CO



GLÄSER- und BESTECK PAUSCHALEN

Bei Gläsern, Besteck und Porzellan ist das Spülen in den Kosten bereits enthalten. Das Equipment wird nach Richtwerten kalkuliert und berechnet. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass Gläser bei Bruch zum Einkaufspreis berechnet werden. Dieser liegt zwischen 2,00 und 3,00 €.

GLÄSERPAUSCHALE Sektgläser, Weingläser (Weißwein, Rotwein), Ballonglas (Universalgläser für alkoholfreie Getränke) und Pilsgläser	3,60 €/p.P.
FINGERFOODPAUSCHALE Teller für das Fingerfood, kleine Gabel, kleiner Löffel für das Dessert und Cocktailservietten	3,40 €/p.P.
DINNERPAUSCHALE Teller und Besteck für kalt-warmes Buffet, Dessertteller mit Dessertlöffel und hochwertige Dunicell-Papierserviette 41 x 41mm	9,90 €/p.P.



EQUIPMENT & CO

EQUIPMENT FÜR EIN BUFFET	Chafing Dishes, Brennpasten, Wärmelampen, Thermoport und Buffetschilder, inklusive Buffetdekoration (besteht aus Erhöhungen, Blumen, Kerzen, etc.)	150,00 €
BBQ-GRILL	Grillzelt 4 x 4 m, Lackfolie 10 m, Bodenabdeckung, hochwertiger Grill für Fisch und Fleisch inklusive Reinigungskosten	250,00 €
TRANSPORTKOSTEN-PAUSCHALE	TRANSPORTKOSTEN-PAUSCHALE FÜR DEN UMKREIS BIS 10 KM Fahrzeuge (1 Kleintransporter, 1 Kühlfahrzeug), An- und Abfahrt für Fahrer, Be- und Entladen von Equipment, Speisen und Getränke	95,00 €
AUF- UND ABBAU	Wir übernehmen allgemeine AUF- UND ABBAUARBEITEN wie Buffet Auf und -abbau usw.	39,90 €/h
MITARBEITER	KOCH ODER KÖCHE für die Essensausgabe	49,90 €/h
	SERVICELEITER	59,90 €/h
	SERVICEFACHKRAFT ODER SERVICEFACHKRÄFTE	49,90 €/h
	AN- UND ABFAHRT FÜR AUF- UND ABBAUTEAM Be- und Entladen von Mobiliar & Equipment	44,90 €/h

WAS WIR VON IHNEN BENÖTIGEN

Für die perfekte Ausführung Ihrer Anlieferung benötigen wir Ihre Unterstützung. Bitte nennen Sie uns:

- Personenanzahl
- Ihr Veranstaltungsdatum
- Ihren Veranstaltungsort mit den gegebenen Lieferbedingungen (Parkmöglichkeiten, Stockwerk, Aufzug etc.)
- Ihren zeitlichen Ablauf der Veranstaltung (Anlieferung und Aufbau der Speisen und des Equipments, Beginn des Essens, Abholung des restlichen Equipments etc.)

