



Unsere
Catering – Mappe
Für Ihre Veranstaltung

*„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen!“
Winston Churchill*



Ristorante Stadio GbR
Inh. Luca & Simon Porro
Nurmiweg 8
70736 Fellbach – Schmiden
0711 – 51 34 51
info@stadio.de

Wir stehen für Qualität, Transparenz, Zuverlässigkeit und „Italien-Urlaubs-Gefühle“

Mit Leidenschaft und der nötigen Zuneigung stehen wir zu dem, was wir machen und präsentieren.

Since 2005

*Nicht ohne Grund gibt es das **Stadio** schon seit über 20 Jahren... und jetzt in zweiter Generation!*

Bei uns wird Handwerk noch großgeschrieben. Wenn möglich, wird alles selbst von Hand und mit Liebe zum Detail hergestellt.

Sie wollen eine kleine oder auch größere Feier bei sich daheim, im privaten Garten oder bei Freunden planen und es fehlt noch das kulinarische Highlight?

Hier seid ihr richtig!!!

Gerne helfen wir euch dabei, eure Feier bei euch daheim, mit unserem mediterranen Essen zu begleiten.

Wir richten uns ganz nach Ihnen!

Für wen können wir liefern?

- Hochzeiten
- Firmen (Meetings, Workshops, Jubiläen, Team-Lunch oder Dinner)
- Private Feiern (Geburtstag, Taufe, Kommunion, Konfirmation, usw...)
- Sportliche Events (Turniere, Vereins-Feste, usw...)
- Und vieles mehr!

Was bieten wir an?

- Wir liefern & holen wieder ab.
- Keine versteckten Kosten
- Gerne bleiben wir auch zur Betreuung vor Ort und kochen, nach Möglichkeit, direkt in der Location
- Wir können Sie auch mit zusätzlichen Händen im Service unterstützen, wenn gewünscht.
- Natürlich können wir auch die Getränke organisieren, von Wein & Bier, Wasser bis zur Siebträger Café - Maschine oder die „Cafè-Freddo“-Maschine ist alles möglich.
- Ihr wollt Grillen? Kein Problem, den Grill und das passende für obendrauf bringen wir mit.
- Wenn nötig können wir euch sogar einen Kühlanhänger organisieren, damit eure Getränke auf jeden Fall bestens gekühlt sind.

Warum wir?

- Wir sind zuverlässig, professionell und gut organisiert
- Wir haben jahrelange Erfahrung (über 30 Jahre, 21 davon im Studio)
- Wir passen uns an Ihr Event an und versuchen das bestmögliche daraus zu machen
- Familienbetrieb durch und durch
- Dank unserer Kreativität & Flexibilität gibt es fast keine Grenzen.
- Faire und transparente Preise sind enorm wichtig und gut für Sie zum Planen.
- Qualität steht bei uns immer an oberster Stelle!

Wichtiges vorneweg... Jedes Event ist speziell, jeder Gast ist anders und benötigt definitiv kompetente und persönlich Beratung. Wir stehen Ihnen gerne bei allen Fragen zur Seite und gestalten mit Ihnen Ihr Event. Aus diesem Grund gibt es hier auch keine „Preis-Liste“, gerne erklären wir Ihnen alles bei einem persönlichen Gespräch und finden für Sie die richtige Lösung!

Anregungen zu unseren Menüs gibt es in den Menüvorschlägen auf Seite 5.

So könnte Ihre Feier aussehen

Variante 1 (kleine Taufe, ca. 25 Personen)

- Taufe beginnt um 10 Uhr morgens, essen danach auf 12.30 Uhr im privaten Garten geplant.
- Geplant sind verschiedene Vorspeisen & 2 Pasta-Gerichte (Fleisch & Vegi), alles vom Büffet
- Teller, Tische, Gläser, Besteck usw. ist genug von Privat vorhanden und wird dementsprechend selbst aufgebaut.
- Wir liefern Ihnen das Essen auf ca. 12 Uhr (individuelle Absprache) und richten alles ein.
- Kurze Einweisung, was zu beachten ist, wir verschwinden, Sie genießen und wir holen anschließend den Rest wieder dreckig ab. Sie müssen nichts spülen.

Variante 2 (große Hochzeit, ca. 100 Personen)

- Die Location ist gebucht, hat aber keine eigene Gastronomische Verpflegung, keine
- Teller, kein Besteck, keine Gläser, alles muss organisiert werden.
- Wenn möglich schauen wir uns die Location gerne vorher an, damit wir genau wissen, worauf wir achten müssen.
- Gewünscht ist ein großes Vorspeisen-Büffet, anschließend frisch zubereitete Pasta & Grill-Station, danach verschiedene kleine Gläschen als Nachtisch.
- Zusätzlich zum Essen wird auch gewünscht, dass wir uns um die Getränke und auch um den Service kümmern, solange bis das Essen erledigt ist.
- Wir bringen alles mit, Tischwäsche, Besteck, Gläser, Teller, Getränke, Grill usw. und bringen spätestens einen Tag vor dem Event alles, was möglich ist zur Location.

- Nachdem unser Job erledigt ist, packen wir alles, soweit es geht, zusammen.
- Am Folge-Tag werden dann noch die Reste eingesammelt.

Variante 3 (Business-Lunch, ca. 50 Pax)

- Sie planen eine Schulung, ein Meeting oder ähnliches und wollen etwas schnelles und leckeres für die Mittagspause, zusätzlich wird etwas süßes für die kleine Kaffee-Pause zwischendurch gewünscht.
- Die Mittagspause beginnt um 13 Uhr, spätestens um 12.45 Uhr sind wir vor Ort.
- Das Büffet wird aufgebaut, Teller, usw. sind in der Firma zu genüge vorhanden.
- Das Süße für zwischendurch bleibt in den Thermo-Boxen, bis Sie es benötigen.
- Sie genießen ihr Essen, wir kommen am Nachmittag/Abend wieder und holen alles ab.
- Unproblematisch, professionell und lecker!

FAQ's

Habt ihr auch Teller & Besteck?

- Kein Problem, wir haben genug!

Wir haben nicht genug Gläser, könnt Ihr uns welche mitbringen?

- Egal ob Wasser-/Wein-/ oder Prosecco-Gläser, können wir mitbringen!

-

Wie sieht es mit Tischdecken & Servietten aus?

- Auch hier können wir helfen, wir haben unsere Event-Tischdecken, die wir Ihnen gerne zur Verfügung stellen, wir berechnen Ihnen lediglich die Kosten für die Wäscherei. Bei Beschädigung der Tischwäsche wird diese in Rechnung gestellt.

Wir benötigen auch Stehtische, habt ihr welche?

- Wir haben genug Stehtische, die wir euch gerne ausleihen, natürlich mit passenden Stehtisch-Hussen (Überzüge)

Was wird berechnet?

- Es gibt einen vorher besprochenen Menü-Preis für das Essen
- Falls gewünscht kommen dann noch Gläser, Besteck usw. mit dazu
- Sie wissen im Voraus genau, was Sie das Catering kostet, am Ende kommen keine Überraschungen wie „Energie-Pauschale“ oder ähnliches dazu. 100% transparent.
- Am Ende gibt es einen Betrag „X“, den wir pro Person berechnen, alles in einem.

Wie weit im Voraus benötigt Ihr die endgültige Personenzahl?

- Spätestens 2 Wochen vorher benötigen wir eine endgültige Zahl. (kann von Event zu Event variieren)

Menü – Vorschläge (Büffet)

Büffet I (nur Vorspeisen)

Antipasto Italiano:

Verschiedenes Gemüse: Zucchini, Champignons, Paprika, Karotten
Auberginen überbacken
Insalata Caprese - Tomaten- und Mozzarella,
Rucolasalat mit Parmigiano,
Rohschinken
Vitello Tonnato
Austernpilze aus dem Backofen

18,50 p.P.

Büffet II (Vorspeisen, Hauptgang & Dessert)

Antipasto Italiano:

verschiedenes Gemüse:
Zucchini, Champignons, Paprika, Karotten
Auberginen in Bierteig
Austernpilze aus dem Backofen
Insalata Caprese
Rucolasalat mit Parmesan
Rohschinken
Vitello Tonnato

Hauptgang:

Lachsfilet vom Grill / Zitronensauce
Schweinefilet / Marsala-Soße
Kalbsrücken / Weißwein-Soße

Beilage: Rosmarinkartoffeln / Fettuccine

Dolce:

Tiramisù, Panna Cotta, Schoko-Mousse & Fruchtsalat

72, -- p.P.

Kurzfristige Änderungen der Personenzahl?

Wir erlauben uns, die letzte uns bekannte Personenzahl zu berechnen.
Auf kurzfristige Änderungen innerhalb 24h sowie das Nichterscheinen von Gästen, ohne vorher Bescheid zu geben, können wir leider keine Rücksicht nehmen und bitten Sie deshalb um Verständnis.

Preis pro Person

Die vorgeschlagenen Preise verstehen sich als Richtwert und variieren je nach Zusammenstellung und aktueller Marktlage.
Die Preise sind in € inkl. der aktuell geltenden MwSt. angegeben.

Wir würden uns sehr freuen, mit Ihnen ihre Feier veranstalten zu dürfen!

Saluti Familia Porro & Team

