

Viva La Vita

Hochzeits- & Geburtstagsfeste

Kulinarik für Ihren Anlass

Für Ihre Hochzeits- oder Geburtstagsgäste ist uns nur das Beste gut genug.

Wir verarbeiten für unsere Gäste mit viel Leidenschaft ausschliesslich hochwertige Produkte aus möglichst nachhaltiger Produktion.

Gerne präsentieren wir Ihnen nachfolgend einige von Casa Nobile kreierte Gaumenfreuden als Vorschläge.

Die kulinarischen Ideen sind für 100 Personen berechnet, Küchen & Servicemitarbeiter der Casa Nobile, Porzellangeschirr, Kristallgläser, weisse Stofftischtücher & Servietten sind im Preis inbegriffen.

Eine Auswahl an Weinen und Getränken finden Sie ab Seite 7

Wir freuen uns, wenn wir für Sie und Ihren Anlass im persönlichen Gespräch eine Ihrem Gusto und Ihrem Budget entsprechende Offerte unterbreiten dürfen. Wir lieben anspruchsvolle Gäste.



Aperitivo & Tavolata im Frühling

CHF 128.00

Aperitivo

Stuzzichini

Gebackene Frühlings-Gemüsetörtchen belegt mit

Frischkäse / Spargelspitz / Schinken

Zitronenricotta / Rauchlachs

Kalbs-Polpette-Spiessli / Trüffelmayo

POB

Parmesan Nuggets / Oliven / mit toskanischem Olivenöl geröstete Brot-Chips

Antipasti

auf Porzellanplatten & Schalen serviert

Grillierte / marinierte /gefüllte Gemüse

Panzanella Primavera / Büffelmozzarella / Frühlings-Pesto

Vitello Tonnato / Amalfi-Zitronen-Kompott / buntes Frühlingsgemüse/ Focaccia-Chips

Gebratener Lachs / Fenchel / Orangen/ Taggiasca-Oliven / geröstete Pinienkerne

Secondo

auf Platten serviert

Maispoularden-Saltimbocca / Marsala-Jus

Tagliata di Manzo (Rinds-Entrecote am Stück gebraten) Balsamico-Jus

Carnaroli-Risotto / Frühlingsgemüse

Dolci

in Weckgläsern & Porzellan-Schälchen serviert

Rhabarber Creme brulée / Erdbeeren

Holunderblüten-Panna Cotta

Zuppa-Inglese

Rhabarber-Tiramisu

Nobile Biscottini & Cioccolatini

Aperitivo & Tavolata im Sommer

CHF 176.00

Aperitivo

Stuzzichini

Crostini / Lardo di Colonnato / Artischocken-Crème / Thymian

Crostini / Auberginen-Kaviar / Creme fraiche

Crostini / Pesto Trapanese

Vom Spiesslibalken

Spiessli mit Blacktiger-Crevette / Chili Melone

Spiessli mit Poulet / Pancetta / N'duja / Tomatensalsa

Tramezzini-Loli gefüllt mit Frischkäse / getrockneten Tomaten

Tramezzini-Loli gefüllt mit Ei / Trüffel

POB

Parmesan Nuggets / Oliven / mit toskanischem Olivenöl geröstete Brot-Chips

Antipasti

auf Porzellanplatten & Schalen serviert

Grillierte / marinierte / gefüllte Gemüse

Caprese Nobile / Datteri-Tomaten / Pfirsiche / Büffelmozzarella / Basilikum-Pesto

Rindstatar im Sommergarten

Panzanella toskanischer Gemüse-Brotsalat / Blacktiger-Crevetten

Grillierter / marinierter Thunfisch / Belugalinsen / Koriander

Primo

Steinpilz Ravioli & Rucola Butter

Secondo

auf Platten serviert

Tagliata vom Kalbsfilet / Balsamico Jus

Grüner Kartoffelstock (Basilikum Spinat) farbiges Sommergemüse

Dolci

in Weckgläsern & Porzellan-Schälchen serviert

Amalfi-Zitronenmousse / Heidelbeeren

Johannisbeeren-PannaCotta

Tiramisu / Himbeeren / Pistazien-Pesto

Zuppa Inglese Semifreddo

Nobile Biscottini & Cioccolatini

Aperitivo & Tavolata im Sommer

CHF 132.00

Aperitivo

Stuzzichini

Mediterranes Gemüse-Spiesschen / Marbacher Büffel-Feta

Chianti-Burger / Tropeazwiebel-Confit

Poulet-Saltimbocca-Spiessli

Gemüse-Sticks / Trio von Dips

POB

Parmesan Nuggets / Oliven / mit toskanischem Olivenöl geröstete Brot-Chips

Antipasti

auf Porzellanschalen & Platten serviert

Grillierte / marinierte /gefüllte Gemüse

Caprese Nobile / Cherry-Tomaten / Pfirsiche / Basilikum/ Büffelmozzarella

Kalbstatar / Sommertrüffel

Tonno Vitellino / Amalfi-Zitronen-Kompott / buntes Sommer-Gemüse/ Focaccia-Chips

Secondo

auf Platten serviert

Maispouarden-Saltimbocca / Marsala-Jus

Tagliata di Manzo (Rinds-Entrecote am Stück gebraten) Balsamico-Jus

Carnaroli-Risotto / Frühlingsgemüse

Dolci

in Weckgläsern & Porzellan-Schälchen serviert

Johannisbeer-PannaCotta

Schokoladenmousse / Passionsfruchtschaum / Himbeeren

Namelaka mit griechischem Joghurt / Honig-Rosmarin Aprikosen-Kompott

Rhabarber-Tiramisu

Nobile Biscottini & Cioccolatini

Aperitivo & Hochzeitsfest im Sommer

CHF 148.00

Aperitivo

Stuzzichini

Mediterranes Gemüse-Spiesschen / Marbacher Büffel-Feta

Chianti-Burger / Tropezawiebel-Confit

Poulet-Saltimbocca-Spiessli

Gemüse-Sticks / Trio von Dips

POB

Parmesan Nuggets / Oliven / mit toskanischem Olivenöl geröstete Brot-Chips

Antipasti

Datteri-Cherry-Tomaten-Cocktail "Bloody Mary" Melanzane / Büffelmozzarella

Tonno Vitellino / Amalfi-Zitronen-Kompott / buntes Sommer-Gemüse/ Focaccia-Chips

Primo

Rotes Herz Raviolo / Zitronen-Ricotta-Füllung / Mangold

Secondo

Simmentaler Kalbsrücken / Portweinjus

Luzärner Safran-Risotto / buntes Marktgemüse

Dolci

Namelaka mit griechischem Jogurth / Sommerbeeren

Sauerrahm-Cranberry-Gelato / Pistazien-Meringues

Nobile Biscottini & Cioccolatini

Optionen die Ihre Gäste begeistern

Schokoladen APE der Casa Nobile ausgezeichnet als beste Schokoladenmanufaktur der Schweiz
Dessert & Schokoladenbuffet in unserem «Flitzer» präsentiert
Ab CHF 16.00 pro Person

4-stöckiger Schokoladenbrunnen für 'Chocoholics'
Weisse Schokolade / Bergheumilchschokolade oder Nobile 71% zur Auswahl
Dazu mundgerecht geschnittene Früchte / Waffeln
CHF 485.00 pauschal

Käsebuffet mit Italienischen & Schweizer Spitzenkäsen
Reutiger Fruchtbrot / Oliven-Ciabatta / Solothurnerbrot
Ab CHF 10.80 pro Person

Weinliste

Mediterrane Wärme, vereint mit südländischem Temperament und handwerklicher Tradition, charakterisieren unsere exklusiven, vorwiegend italienischen Weine. Darunter finden sich auch edle Tropfen aus autochthonen Traubensorten. Wir kennen unsere Winzer persönlich und pflegen ein freundschaftliches Verhältnis mit ihnen.

So können wir Ihnen als unsere Gäste ein faires Preis-Leistungsverhältnis garantieren.

Lassen Sie sich überzeugen. Wir ziehen gerne einen Korken für Sie.



BOLLICINE:

75CL

PIEMONTE

METODO CLASSICO PINOT NERO DOC	CASTELLO DI NEIVE	CHF 46.50
MOSCATO D'ASTI DOCG	CASTELLO DI NEIVE	CHF 37.80

VENETO

PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOC	AZ. AGR. GREGOLETTO	CHF 36.80
-------------------------------	---------------------	-----------

LOMBARDIA

FRANCIACORTA BRUT DOCG	ANTICA FRATTA	CHF 42.00
FRANCIACORTA ROSÉ DOCG	ANTICA FRATTA	CHF 45.50

PUGLIA

SPUMANTE MARCHIONE IGT BIO	POLVANERA	CHF 37.80
----------------------------	-----------	-----------

VINO BIANCO

75CL

ALTO ADIGE / SÜDTIROL

VELTLINER DOC	WEINGUT STRASSERHOF	CHF 38.80
RIESLING DOC	WEINGUT STRASSERHOF	CHF 38.80

CAMPAGNA

GRECO DI TUFO DOCG	FONZONE.	CHF 37.80
FIANO DI AVELLINO DOCG	FONZONE.	CHF 38.80

FRIULI

SAUVIGNON BLANC DOC	AZ. AGR. ERMACORA	CHF 38.80
RIBOLLA GIALLA DOC	AZ. AGR. ERMACORA	CHF 38.80
PINOT GRIGIO, COLLIO DOC	AZ. AGR. MUZIC	CHF 35.50

MOLISE

FALANGHINA DEL MOLISE „NYSIAS“DOC CANTINE SALVATORE CHF 37.80

SICILIA

CATERATTO DOC LOMBARDO CHF 37.80

CALABRIA

PETELIA BIANCO BIO ROBERTO CERAUDO CHF 37.80

PECORELLO IGT IPPOLITO 1845 CHF 35.50

PIEMONTE

LANGHE ARNEIS MONTEBEROTTO DOC CASTELLO DI NEIVE CHF 38.80

TIMOROSSO COLLI TORTONESI DOC VIGNE MARINA COPPI CHF 57.00

MARCHE

“INSOLITO” VERDICCHIO DIE CASTELLI DI JESI DOC AZ. AGR. VICARI CHF 36.60

«CELSO» BIANCHELLO DE METAURO DOC AZ. AGR. GUERRIERI CHF 33.00

«LISIPPO» COLLI PESARESI BIANCO DOC AZ. AGR. GUERRIERI CHF 35.50

TOSCANA

“BRIGANTE” VERMENTINO MAREMMA DOC ST. LUCIA CHF 35.50

VENETO

SOAVE CLASSICO DOC OTTO GRAZIANO PRÀ CHF 36.60

RHEINGAU DEUTSCHLAND

„I-TÜPFELCHEN“ RIESLING REICHESTAL WEINGUT SACK CHF 35.50

VINO ROSSO

75CL

CAMPAGNA

AGLIANICO IGT FONZONE CHF 35.500

MOLISE

„DON DONA“ DOC MONTEPULCIANO ROSSO CANTINE SALVATORE CHF 42.00

PIEMONTE

BARBERA D'ALBA „SUPERIORE“ DOC CASTELLO DI NEIVE CHF 42.00

PINOT NERO „I CORTINI“ DOC CASTELLO DI NEIVE CHF 42.00

LANGHE ROSSO „ALBAROSSA“ DOC CASTELLO DI NEIVE CHF 45.20

BARBARESCO „ST. STEFANO“ DOCG CASTELLO DI NEIVE CHF 60.30

BARBERA SUPERIORE „I GROPE“ DOC VIGNE MARINA COPPI CHF 48.50

PUGLIA

“14” PRIMITIVO DOC GIOIA DEL COLLE BIO POLVANERA CHF 33.00

“16” PRIMITIVO DOC GIOIA DEL COLLE BIO POLVANERA CHF 33.00

CALABRIA

CIRO ROSSO LIBER PATER DOC IPPOLITO 1845 CHF 35.50

COLLI MANCUSO RISERVA DOC IPPOLITO 1845 CHF 36.60

DATTILO ROSSO BIO ROBERTO CERAUDO CHF 41.00

SICILIA

ETNA ROSSO „ARCURIA“ DOC AZ. AGR. CALCAGNO CHF 42.00

NERO D'ALTURA DOC TENUTE LOMBARDO CHF 35.50

MARCHE

ROSSO PICENO DEL POZZO BUONE DOC	AZ. AGR. VICARI	CHF 35.50
GUERRIERO NERO MARCHE ROSSO IGT	AZ. AGR. GUERRIERI	CHF 39.80
“GALILEO” COLLI PESARESI SANGIOVESE RISERVA DOC	AZ. AGR. GUERRIERI	CHF 39.80

SÜDTIROL / ALTO ADIGE

LAGREIN RISERVA „GRAFENLEITEN“ DOC	WEINGUT OBERMOSE	CHF 49.50
------------------------------------	------------------	-----------

TOSCANA

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC	AZ. AGR. SANGUINETO	CHF 51.80
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA DOCG	AZ. AGR. SANGUINETO	CHF 51.80
CHIANTI CLASSICO DOCG	FATTORIA DI RIGNANA	CHF 37.80
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG	FATTORIA DI RIGNANA	CHF 42.00
IL RICCIO MERLOT IGT	FATTORIA DI RIGNANA	CHF 46.50
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG	CAST. DI VERRAZZANO	CHF 42.00
CHIANTI CLASSICO RISERVA SASSELLO DOCG	CAST. DI VERRAZZANO	CHF 52.80
ROSSO TOSCANO IGT	OLIVIERO TOSCANI	CHF 47.50
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	CASTIGLION DEL BOSCO	CHF 51.80
BRUNELLO DI MONTALCINO CAMPO DEL DRAGO“ DOCG	CASTIGLION DEL BOSCO	CHF 91.80

VENETO

CORVINA ROSSO VERONESE IGT	AZ. AGR. LA GIARETTA	CHF 37.80
VALPOLICELLA SUPERIORE „QUADRETTI“ DOC	AZ. AGR. LA GIARETTA	CHF 48.50
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC	AZ. AGR. LA GIARETTA	CHF 53.80

ÜBRIGE GETRÄNKE

MINERALWASSER STILL & LEISE LITER	APPENZELLER	CHF 6.70
BUECHIBÄRGER BIER 33CL	BUECHIBÄRGER-BIER	CHF 4.90
AMARO ROSSO ALKOHOLFREI 25 CL	PAOLETTI	CHF 3.80
LIMONATA 25CL	PAOLETTI	CHF 3.80
ARANCIATA 25CL	PAOLETTI	CHF 3.80
CHINOTTO 25CL	PAOLETTI	CHF 3.80
KAFFEE / ESPRESSO FAIRTRADE TASSE	ESPERANZA	CHF 4.50
GRAPPA & CO 2CL	DIVERSE	CHF 8.60

casa nobile

[*passione e gusto*]



13

Alle Preise sind pro Person inkl. 7.7% MwSt.

casa nobile GmbH | Bahnhofstrasse 1 | CH-3315 Bätterkinden
Tel +41 (0)32 665 77 60 | Fax +41 (0)32 665 77 61 | info@casa-nobile.ch
casa-nobile.ch