

T 071 966 41 17, [acocella@acocella.ch](mailto:acocella@acocella.ch)

[www.acocella.ch](http://www.acocella.ch)

# Catering all'Italiana

# *Acocella*

SPECIALITÀ ITALIANE, CATERING

# Vorschlag #1

Gemüse mit Hausdressing-Dip

Tartine mit Salame Citterio,  
Prosciutto di Parma, Formaggi Italiani

Parmiggiano Reggiano mit Oliven und  
Cherry Tomaten garniert auf einer Holzplatte

Frutta di Stagione



CHF  
**11.50**  
Pro Person  
exkl. MWST

BERECHNUNGSBASIS  
50 PERSONEN

# Vorschlag #2

Gemüse mit Hausdressing-Dip

Tartine mit Salame Citterio, Prosciutto di Parma

Party Brot: Salame Citterio, Mortadella, Formaggio,  
Tonno, Prosciutto Cotto

Parmiggiano Reggiano mit Oliven und  
Cherry Tomaten garniert auf einer Holzplatte

Tomate/Mozzarelline Spiessli



CHF  
**13.50**  
Pro Person  
exkl. MWST

BERECHNUNGSBASIS  
50 PERSONEN



# Vorschlag #3

Tartine mit Salame Citterio, Prosciutto di Parma

Partybrot: Salame Citterio, Formaggio Italiano, Prosciutto Cotto

Pizza Margherita, Piccante, Prosciutto Cotto

Parmiggiano Reggiano mit Oliven und Cherry Tomaten garniert auf einer Holzplatte

Mini Brote mit Formaggio Italiano, Prosciutto Cotto, Salame Citterio, Salame Piccante Calabrese

Frutta di Stagione



BERECHNUNGSBASIS  
50 PERSONEN

CHF  
**13.50**  
Pro Person  
exkl. MWST

# Vorschlag #4

Gemüse mit Hausdressing-Dip

Tartine mit Salame Citterio, Prosciutto di Parma

Partybrot: Salame Citterio, Formaggio Italiano, Prosciutto cotto

Partybrot am Meter: Salame Citterio, Formaggio Italiano, Prosciutto Cotto

Parmiggiano Reggiano mit Oliven und Cherry Tomaten garniert auf einer Holzplatte

Mini Brote mit Formaggio Italiano, Prosciutto Cotto, Salame Citterio



BERECHNUNGSBASIS  
50 PERSONEN

CHF  
**15.50**  
Pro Person  
exkl. MWST

# Vorschlag #5

Tartine mit Salame Citterio,  
Prosciutto di Parma, Melone

Pizza Margherita, Piccante, Prosciutto Cotto

Mini Brote mit Formaggio Italiano, Prosciutto Cotto,  
Salame Citterio

Parmiggiano Reggiano mit Oliven und  
Cherry Tomaten garniert auf Holzplatte



BERECHNUNGSBASIS  
50 PERSONEN

CHF  
**12.50**  
Pro Person  
exkl. MWST

# Vorschlag #6

Weisswein Vermentino di Sardegna 7,5 dl

Rot Wein 7 dl Col di Sasso

Mineralwasser Rhäzuner oder San Pellegrino

Orangensaft oder

Spezial Bier 3 dl (Schützengarten/Feldschlösschen)



CHF  
**7.00**  
Pro Person  
exkl. MWST

BERECHNUNGSBASIS  
50 PERSONEN  
NACH BEDARF\*/  
A DISCREZIONE\*

# Gusti e Golosità

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Party-Brot am Meter                           | <input type="checkbox"/> Tartine al Salmone (Lachs)                   |
| <input type="checkbox"/> Party-Brot gefüllt                            | <input type="checkbox"/> Gemüse mit Hausdressing-Dip                  |
| <input type="checkbox"/> Diverse Brote verschieden gefüllt             | <input type="checkbox"/> Cherry Tomaten gefüllt                       |
| <input type="checkbox"/> Mini Brötli gefüllt                           | <input type="checkbox"/> Getrocknete Tomaten Platte                   |
| <input type="checkbox"/> Grissini Prosciutto Parma                     | <input type="checkbox"/> Blätterteig-Mohn-Sesam-Kümel-Salz-Sardellen  |
| <input type="checkbox"/> Tartine Salame Citterio / Prosciutto di Parma | <input type="checkbox"/> Parmiggiano Reggiano garniert auf Holzplatte |

# Dolci tipici Italiani

- Bigné alla crema vaniglia o cioccolato
- Cornetti alla crema di vaniglia o cioccolato
- Babà (Vera ricetta della nonna)
- Tiramisú (Vera ricetta della nonna)

KOMMEN SIE VORBEI!  
WIR BERATEN SIE GERNE  
BEI EINEM GUTEN «CAFÉ».  
GRAZIE MILLE!

# Acocella

SPECIALITÀ ITALIANE, CATERING

FRANCO & ANNA ACOCELLA  
WILERSTRASSE 38, 8370 SIRNACH

TELEFON 071 966 41 17, MOBILE 079 688 30 10  
ACOCCELLA@ACOCCELLA.CH, WWW.ACOCCELLA.CH