

Casa Nobile Wunschkonzert: Die Sommer-Grill-Tavolata zum Abholen!

Laue Sommerabende, herrliche duftende Grilladen in den Gärten, lachende Menschen, Gläser, die beim Anstossen klirren... Auch in diesem denkwürdigen 2020 lassen wir uns das nicht nehmen. Das Casa Nobile Ensemble hat sich dazu etwas ganz Besonderes einfallen lassen; eine kulinarische Komposition ab 4 Personen, arrangiert in unterschiedlichen Variationen.

Für Sie ein echtes Wunschkonzert zum Abholen an folgenden Daten:

Samstag, 13. Juni (Bestellen bis Dienstag 9. Juni)

Samstag, 27. Juni (Bestellung bis Dienstag 23. Juni)

Tavolata ab 4 Personen

Antipasti

Verdure grigliate marinate e ripiene

Grillierte / Marinierte & gefüllte Gemüse

Panzanella con mozzarella di bufala

Panzanella (toskanischer Gemüse-Brot Salat) Büffelmozzarella

Insalata tre meloni colorati / cetriolo / feta di bufala marinata di Marbach

3-farbiger Melonensalat / Gurken / marinierter Marbacher Feta

Duetto di gambero di tigre nero infuocato e tonno marinato alla griglia

Crema di ceci e piselli / pomodori datterti a metà confit

*Duetto von feuriger Blacktigercrevette & mariniertem Thunfisch / Kichererbsen-Erbsen Hummus
confierte Dattertomaten*

Secondo

mit Grillplatte von der Metzgerei Pulver Bätterkinden - ca. 1400 g

Party Schnecken, Tröimli Steak vom Schweins-Nierstück, Pouletsteak, Lammmentrecote, alle Stücke mariniert

oder

mit Jumi Fleisch Spezialitäten - ca. 1250 g

2 Huftdeckel, 2 Jumiätschli, 2 Jumi Bratwürste, 2 Jumi Fackelspieße

Mit einer Hand voll Bauern züchtet Jumi Jungrinder. Ihre Tiere leben alle draussen, erhalten hofeigenes Schweizer Futter und wachsen in Muttertierhaltung auf.

Dazu Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen / Oliven-Ciabatta

oder

mit Bistecca Fiorentina aus der Casa Ceccatelli Greve in Chianti - ca. 1400 g

Bistecca alla Fiorentina ist der Klassiker der toskanischen Küche. Das Fleisch dafür stammt vom weissen Chianina-Rind, der ältesten Rinderrasse Italiens und die grösste Rinderrasse der Welt

Dolci

Mousse al cioccolato / schiuma di frutto della passione / lamponi

Schokoladenmousse / Passionsfruchtschaum / Himbeeren

Panna cotta / fragole di sambuco

Holunderblüten PannaCotta / Erdbeeren

Alle Preise sind pro Person inkl. MwSt.

Preise

Tavolata komplett mit Fleischplatte aus der Metzgerei Pulver (ab 4 Pers.)	CHF 60.00 pro Person
Tavolata komplett mit Jumi Fleischspezialitäten (ab 4 Pers.)	CHF 66.00 pro Person
Tavolata komplett mit Bistecca Fiorentina (ab 4 Pers.)	CHF 70.00 pro Person
Nur Antipasti (ab 4 Pers.)	CHF 37.00 pro Person
Nur Antipasti & Dolci (ab 4 Pers.)	CHF 45.00 pro Person

Optional

Alex's Kräuterbutter mit Jumi-Butter im Weckglas 140ml /ca. 60g	CHF 5.00
Alex's Tropeazwiebel-Confit im Weckglas ca. 140g	CHF 9.00

Weinempfehlung

Schaumweine 75cl

Polvanera Marchione Bianco Spumante Brut IGT Bio	CHF 19.00
Polvanera Primitivo SPUMANTE BRUT ROSÈ BIO	CHF 19.00
Prosecco Gregoletto Valdobbiadene DOC	CHF 18.00
Spumante Metodo Classico Pinot Nero Castello di Neive	CHF 28.00

Schaumweine 150cl

Prosecco Gregoletto Valdobbiadene DOC Magnum	CHF 39.00
--	-----------

Weissweine 75cl

Mosaico San Zeno Bianco del Ticino	
Tamborini Chardonnay, Sauv.Blanc, Merlot	CHF 22.00
Vermentino Etichetta Nera Luane Bosoni	CHF 22.00
Verdicchio Insolito Vicari Verdicchio	CHF 19.80
"Celso" Bianchetto di Metauro superiore Guerrieri	CHF 19.80

Rotweine 75cl

Toscana rosso IGT Oliviero Toscani	CHF 34.00
Guerrieri della Terra Guerrieri IGT Montepulciano, Sangiovese	CHF 36.00
Castelrotto Merlot Ticino DOC Tamborini	CHF 34.00
Valpolicella Ripasso Superiore "I Quadretti" La Giarretta	CHF 28.00
Roma Rosso Doc Poggio le Volpi	CHF 17.00

Rotweine 150cl

Guerrieri della Terra Guerrieri IGT Montepulciano, Sangiovese, Magnum	CHF 74.00
Toscana rosso IGT Oliviero Toscani, Magnum	CHF 70.00

Alle Preise sind pro Person inkl. MwSt.

Bestellformular Grill-Tavolata vom Sa 13. Juni Bestellfrist: Di 9. Juni

Name / Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

- Abholung - Samstag 13. Juni 11h- 13h
- Lieferung - Samstag 13. Juni 11h- 13h (Umkreis 12 km von Bätterkinden)

Anzahl	Produkt	Preis	Total
	Tavolata komplett mit Fleisch von Metzgerei Pulver (ab 4 Pers.)	60.- pro Pers	CHF
	Tavolata komplett mit Fleisch von Jumi (ab 4 Pers.)	66.- pro Pers	CHF
	Tavolata komplett mit Bistecca Fiorentina (ab 4 Pers.)	70.- pro Pers	CHF
	Nur Antipasti (ab 4 Pers.)	37.- pro Pers	CHF
	Nur Antipasti und Dolci (ab 4 Pers.)	45.- pro Pers	CHF
	Alex's Kräuterbutter	5.-	CHF
	Alex's Tropea-Zwiebel-Confit	9.-	CHF
	Weine:		
			CHF
			CHF
			CHF
			CHF
	Geschirr Depot pro Person	10.- pro Pers	CHF
	Total:		CHF

Vorgesehene Zahlungsart:

- Bar (bei Lieferung. Bitte halten Sie den passenden Betrag in einem Kuvert bereit)
- Kartenzahlung (bei Lieferung nicht möglich)
- Vorauszahlung Bankzahlung an: Iban: CH05 8080 8003 3554 3410 2

Datum, Unterschrift: _____

Bestellung bitte per Mail an info@casa-nobile.ch senden

Alle Preise sind pro Person inkl. MwSt.

Bestellformular Grill-Tavolata vom Sa 27. Juni Bestellfrist: Di 23. Juni

Name / Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

- Abholung - Samstag 27. Juni 11h- 13h
- Lieferung - Samstag 27. Juni 11h- 13h (Umkreis 12 km von Bätterkinden)

Anzahl	Produkt	Preis	Total
	Tavolata komplett mit Fleisch von Metzgerei Pulver (ab 4 Pers.)	60.- pro Pers	CHF
	Tavolata komplett mit Fleisch von Jumi (ab 4 Pers.)	66.- pro Pers	CHF
	Tavolata komplett mit Bisteca Fiorentina (ab 4 Pers.)	70.- pro Pers	CHF
	Nur Antipasti (ab 4 Pers.)	37.- pro Pers	CHF
	Nur Antipasti und Dolci (ab 4 Pers.)	45.- pro Pers	CHF
	Alex's Kräuterbutter	4.-	CHF
	Alex's Tropea-Zwiebel-Confit	9.-	CHF
	Weine:		
			CHF
			CHF
			CHF
			CHF
	Geschirr Depot pro Person	10.- pro Pers	CHF
	Total:		CHF

Vorgesehene Zahlungsart:

- Bar (bei Lieferung. Bitte halten Sie den passenden Betrag in einem Kuvert bereit)
- Kartenzahlung (bei Lieferung nicht möglich)
- Vorauszahlung Bankzahlung an: Iban: CH05 8080 8003 3554 3410 2

Datum, Unterschrift: _____

Bestellung bitte per Mail an info@casa-nobile.ch senden

Alle Preise sind pro Person inkl. MwSt.