



Pasta Variationen

- *Hausgemachte Maultaschen mit würziger Füllung aus Hackfleisch, Zwiebeln und viel frischer Petersilie, serviert in klarer Rinderbrühe*
- *Hausgemachte Lasagne von jungem Blattspinat und norwegischem Lachs an Bechamel Sauce, leicht überbacken mit mildem Käse*
- *Fetuccini mit frischem Blattspinat an leichter Käsesauce, verfeinert mit hausgemachter Basilikum Pesto und zartem Mozzarella*
- *Tagliatelle mit gebratenen Pilzen an Basilikum Sahne Sauce, serviert mit hausgemachtem Pesto von getrockneten Tomaten*
- *Spaghetti an feiner Sahne Sauce mit grünem Spargel und fangfrischem Lachs serviert, mit geschmolzenen Kirschtomaten*
- *Penne Nudeln „Diavolo“: Mit frischem roten Chili, Cherrytomaten und Knoblauch, serviert mit Parmesan Flocken*
- *Penne Nudeln an Gorgonzola Sauce, serviert mit hausgemachtem Rucola Pesto und gerösteten Pinienkernen*
- *Tagliatelle „Verde“ an Sahziger Sauce mit gekochtem Schinken, Champignons und Shrimps*
- *Rigatoni an fruchtigem Tomatenragout mit Artischocken und frischem Rucola*
- *Rahmige Pilz Spaghetti mit sautierten Rinderfiletstreifen*



Servicezentrale:
Feldbusch 3
74934 Reichartshausen
Inh.: Peter Jünger



FreeCall 0800 - 678 876 5
Telefon 06262 - 91 55 66
Mobil 0163 - 650 71 25
Email info@pero-catering.de



Wir machen mehr draus

www.pero-catering.de