

due  *mila*

Nino & Luigi

Speisekarte

Partyservice | Catering

Stand: Mai 2024



Selbstverständlich stehen Ihnen Nino und Luigi bei allen Fragen rund um unseren Partyservice, Catering und vielem mehr zu Verfügung.

Sicher finden Sie die passenden Gerichte für Ihre Festlichkeit in unseren ausführlichen Buffetmenüs.

Sprechen Sie uns hierzu einfach vor Ort an oder rufen Sie telefonisch bei uns an.



**Büfett
17**

Tomaten, Mozzarella und Basilico

Vitello Tonnato

Zucchini Trifolati mit Minze und Zwiebeln

Aubergine mit Tomaten Sauce, Parmesan und Basilico

Crevetten mit Lauchzwiebeln, frischen Tomaten, in Zitronensauce

Rucolasalat mit Parmesan

getrocknete Tomaten

Hähnchenbrustsalat mit Oliven und Artischocken

**12,90 €
pro P.**

**Büfett
18**

Broccoli Frittelle mit Parmesan

pochierter Lachs in Senfsauce

Putenbrust in Paprikavinaigrette

gebratene Pilze auf Salat

italienischer Kartoffelsalat

gebratene Zucchini mit Balsamico

Reissalat mit Tonno

Bresaola-Röllchen mit Rucola und Parmesan



**14,20 €
pro P.**

**Büfett
19**

Tomaten mit Käse und Tonno gefüllt

panierte Aubergine

Roastbeef isolana (mit Paprika Cocktailsauce)

Crevetten in Cocktailsauce auf Orangenseiben

Cherrytomaten-Salat mit roten Zwiebeln

Peperonata

gegrillte Zucchini in Knoblauch Sauce

Nudelsalat mit Mozzarella und Basilico

**13,80 €
pro P.**

**Büfett
20**

Caponata (gebratene Auberginen, Zucchini, Paprika in Tomatensauce mit Oliven)

Cipolline al Balsamico

Auberginen mit marinierten Tomaten (Bruschetta)

eingelgte Artischocken

Putensalat mit Prinzessbohnen, frischen Tomaten und Zwiebeln

Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch

gebratene Radicchio mit Gorgonzolasauce

gegrillte Champignons

**14,30 €
pro P.**

Ab 10 Personen

Büfettvorschläge

**Büfett
21**

kleine Frikadelle in Tomatensauce
Reissalat mit Gemüsevinaigrette und Crevetten
Bresaola mit Zitronen Ricotta Füllung
Tipo Parma mit Melone
Zucchini Röllchen mit Schinken und Käse Füllung
marinierter Lachs
gebratene Champignons mit Kräutern
Tonno & Faggioli Salat mit Selleri und roten Zwiebeln

**13,90 €
pro P.**

**Büfett
22**

Lachsplätzchen in Senfsauce
getrocknete Tomaten
Paprika al forno mit Knoblauch
Funghi Trifolati
Vitello in Balsamicovinaigrette
Orangen, Crevetten, Melonesalat
panierte Polpettine
gegrillte Austernpilze mit Knoblauchsauce

**13,30 €
pro P.**

**Büfett
23**

Lachs Tartar auf Gurkenscheiben
Roastbeef in grüner Sauce
Aubergine alla Romana (in Teig gebacken)
gebratene Zucchini in Balsamicovinaigrette
gefüllte Champignons mit Spinat und Rindfleischfüllung
Putenbrust in Rucola Pesto mit Parmesan
Peperonata
Nudelsalat mit Tonno, Oliven, Kapern

**13,80 €
pro P.**

**Büfett
24**

gebackener Lachs mit Kräutern
Zucchini alla Romana (in Teig gebacken)
gegrillte Aubergine mit Knoblauchsauce
Crespelle mit Radicchio und Rucola Füllung
Scampi in grüner Sauce
Vitello Tonnato
Broccoli frittelle
italienische Kartoffelsalat

**14,90 €
pro P.**



**Büfett
25**

gratinierte Auberginen mit Mozzarella und Schinken
Eier in Senf Mantel
Zucchinisalat
gebratene Pilze auf Salat
marinierter Lachs
Roastbeef mit marinierten Tomaten
Paprika al forno
Avocado, Crevetten in Zitronensauce auf Salat

**13,60 €
pro P.**

**Büfett
26**

Roastbeefröllchen mit Rucola-Zitronenmayonnaise Füllung
gebackene Garnelen (in Teig gebacken) in Agro Dolce
Tomaten, Mozzarella und Basilico
Auberginen mit Tomatensauce Parmesan und Basilico
Zucchini in Balsamicovinaigrette
Reissalat mit Gemüsevinaigrette
getrocknete Tomaten
Peperonata

**13,90 €
pro P.**

**Büfett
27**

Cherrytomaten und Cherrymozzarella Salat mit Origano
Nudelsalat mit Schinken, Erbsen, Eiern und Mayonnaise
gebratene Radicchio mit Gorgonzolasauce
Meeresfrüchtesalat mit roten Zwiebeln und Sellerie
Vitello Tonnato
gegrillte Zucchini mit Knoblauchsauce
Rucolasalat mit Parmesan
tipo Parma mit Melone

**14,10 €
pro P.**

**Büfett
28**

Tipo Parma Röllchen mit Mozzarella
gebackener Broccoli
Auberginen mit Minze und Ricotta
Tomatensalat mit roten Zwiebeln
Crevetten mit Lauchzwiebeln, frischen Tomaten in Zitronensauce
Zucchini alla Romana (in Teig gebacken)
Paprika in Agrodolce
panierte Polpettine

**13,90 €
pro P.**

Ab 10 Personen

Warmes und kaltes Büfett

Büfett 30

- Kalt:** gratinierte Auberginen mit Schinken und Mozzarella
Crevetten Cocktail auf Orangenscheiben
Funghi Trifolati
Zucchini Salat mit roten Zwiebeln
Eier in Senfmantel
Rucola Salat mit Parmesan
- Pasta:** Penne Arrabiata
- Hauptgang:** Rinder-Röllchen in kräuter-Rotweinsauce
oder
s. Peterfischfilet in Zitronensauce
- Beilage:** gemischte Gemüse
- Dessert:** Mousse au Chocolat

31,50 €
pro P.

Büfett 31

- Kalt:** Broccoli frittelle mit Parmesan
pochierter Lachs in Sensauce
Putenbrust mit Gemüsevinaigrette
gebratene Pilze auf Salat
italienische Kartoffelsalat
Peperonata
- Pasta:** Spaghetti
mit frischen Tomaten, Rucola, Knoblauch, Zwiebeln
- Hauptgang:** Piccata Gorgonzola Sauce
oder
kleine Garnelen alla Provinciale
- Beilage:** Rosmarinkartoffeln
- Dessert:** Tiramisú

33,50 €
pro P.

Büfett 32

- Kalt:** Tomaten, Mozzarella, Basilico
Auberginen mit Tomatensauce und Parmesan
Funghi Trifolati
Vitello Tonnato
Zucchini al Balsamicovinaigrette
eingelegte Artischocken
- Pasta:** Tortelloni in steinpilzcreme
oder
Penne Arrabiata
- Dessert:** Tiramisú

24,90 €
pro P.

Ab 10 Personen

Warmes und kaltes Büfett

Büfett 33

- Kalt:** Peperonata
getrocknete Tomaten
Bresaola mit Rucola und Parmesan
Crevetten
mit Lauchzwiebeln, frische Tomaten in Zitronensauce
Putenbrust in Gemüsevinaigrette
gebratene Pilze auf Salat
- Hauptgang:** Zanderfischfilet mit Kräutern
oder
piccata al Limone
- Beilage:** Pfeffer Kartoffeln
- Dessert:** Obstsalat
oder
Crema Cantuccina

29,50 €
pro P.

Büfett 34

- Kalt:** Caponata (Auberginen, Zucchini, Paprika, Oliven)
Auberginen mit marinierten Tomaten (Bruschetta)
eingelegte Artischocken
italienische Kartoffelsalat
Putenbrust mit Rucola Pesto und Parmesan
- Hauptgang:** Lachs-spezatino in Martinisauce
oder
Involtini di maiale
(Mozzarella, Parmafüllung) in Rosé Sauce
- Beilage:** Pfeffer Kartoffeln
- Dessert:** Obstsalat mit Mascarponecreme
oder
Crema Cantuccina

31,50 €
pro P.

Büfett 35

- Kalt:** Vitello Rucola Pesto und Parmesan
panierte Auberginen
pochierter Lachs in Sensauce
Broccoli Frittelle
Paprika al forno
Cipolline al Balsamicovinaigrette
- Hauptgang:** panierte Schnitzel mit Mozzarella und Tomaten
oder
lotte alla Provincialesauce
- Beilage:** gemischtes Gemüse
- Dessert:** Zuppa inglese
oder
Tiramisú

33,80 €
pro P.

Ab 10 Personen

Hauptgerichte / Pasta

	Preis
Spaghetti mit Pesto-Sahnesauce	9,80 €
Spaghetti Amatriciana (mit speck und Tomatensauce)	10,50 €
Tortellini Schinkensahnesauce	10,10 €
Tortellini Erbsensahnesauce	9,90 €
Tortelloni mit Steinpilzcremesauce und Rucola	11,50 €
Penne Arrabiata	8,80 €
Penne Carrettiera	9,80 €
Penne mit Filetspitzen und Champignons in Rosé Sauce	11,90 €
Penne mit Gemüse Tomatensauce	10,50 €
Tagliatelle mit Lachs Tomaten-Sahnesauce	11,90 €
Tagliatelle mit Crevetten Sahnesauce	12,90 €
Tagliatelle mit Pilzen und Kräutern	11,80 €



Hauptgerichte / Fleisch

	Preis
Saltimbocca alla Romana (Kalbsschnitzel mit Salbei und parma)	19,80 €
Scaloppina al limone (Kalbsschnitzel in Zitronensauce)	19,30 €
Piccata Gorgonzolasauce (Kalbsschnitzel)	19,80 €
Piccata al vino Bianco (Kalbsschnitzel in Weißweinsauce)	18,90 €
Scaloppina (Kalbsschnitzel) mit Mozzarella	19,60 €
Scaloppina alla Pizzaiola (Oliven, Kapern, Tomatensauce pikant)	19,10 €
Involtini (Kalbsröllchen) in Kräuter Rosésauce	19,80 €

Hauptgerichte / Fisch

	Preis
Garnelen alla provinciale	22,90 €
Zanderfischfilet mit Kräuter und frischen Tomaten	20,80 €
Lachsfilet in Weißweinsauce	19,80 €
Fischspezzatino in Spinat-Martinisauce	21,30 €

Ab 10 Personen

Dessert

	Preis
Panna Cotta mit Erdbeersauce	4,80 €
Tiramisú	4,80 €
Obstsalat	4,80 €
Mousse au Chocolat	5,80 €
Crema Cantuccini	4,80 €
Crema Siciliana (Ricotta Schoko und Kandierte Fruchtstücke)	4,80 €

Dessert im Glas

kleine Port.

	Preis pro Port.
Tiramisú	2,50 €
Panna Cotta	2,50 €
Obstsalat	2,50 €
Mousse au Chocolat	3,80 €
Crema Cantuccini	2,50 €
Crema Siciliana	2,50 €



Ab 10 Personen

Fingerfood

auf Brot mit



	Preis
Lachstartar mit rosa Pfeffer	2,60 €
Peperoni (Paprika al forno)	1,80 €
Artischockenpaste	1,80 €
Broccoli Frittelle	2,10 €
Parma Melone	2,80 €
Bresaola-Rucola Pesto farce	2,10 €
Mozzarella und Parma Paste	2,10 €
Gorgonzola Mousse	1,90 €
Mozzarella Käse	1,90 €
Salami	1,60 €
Crevettencocktail	2,90 €
Bruschetta Tomaten	1,50 €
marinierter Lachs	3,10 €
Putenbrust Primavera	2,80 €

Fingerfood

auf Platte

	Preis
Champignons mit Spinat- Rindfleischfüllung	2,30 €
panierter Polpettine	1,80 €
verschiedene Pizzette	1,80 €
Tramezzini mit mariniertem Lachs	2,40 €
Tramezzini mit Tonno, Ei und Mayonnaise	2,40 €
Tramezzini mit Schinken und Käse	1,90 €
Reisbällchen	2,10 €



Ab 10 Personen

Spieße

	Preis
Cherry Tomaten und Cherry Mozzarella mit Basilico	1,90 €
Parma tipo und Melone	2,80 €
Käse mit Trauben	2,10 €
Gemüse Polpettine	2,10 €
Pflaumen in Speckmantel	1,90 €
marinierte Feigen mit Parma tipo	2,80 €
Obst	2,40 €

Im Glas

kleine Port.

	Preis pro Port.
Vitello Tonnato	3,50 €
Hänchenbrustsalat mit Artischocken und getrocknete Tomaten	3,50 €
Putenbrust Primavera	3,50 €
Orangen, Avocado, Melone, Salat	3,50 €
Avocado Crevettencocktail	3,90 €
Meeresfrüchtesalat	3,80 €
Mozzarella, Tomaten, Basilico	2,80 €



Ab 10 Personen

Live Grillen bei Ihnen

Fleisch

	Preise pro Port.
Putensteak	11,80 €
Lammkoteletts	19,80 €
Lammschnitzel	17,80 €
Spanferkelkoteletts	17,50 €
Rumpsteak	16,80 €
Hänchenbrust	12,50 €
Kalbsrückensteak	19,80 €
Kalbskotelett	21,50 €
Salsiccia	13,90 €
Bratwürste	8,80 €
Nackensteak	7,50 €
Bauchspeck 	X,XX €

Fisch

auf Platte	Preise pro Port.
Lachssteak	14,20 €
Lachsfilet	16,90 €
Garnelen 8/12 ohne Kopf	21,80 €
Garnelen 26/30 spieß (mit Kopf und Schale)	16,90 €
Doradenfilet	18,50 €
Lupofilet (Wolfsbarsch)	19,50 €
Thunfischfilet	22,30 €

Ab 10 Personen

Beilage

	Preise pro Port.
Folienkartoffeln mit Kräuterquarkcreme	3,80 €
Bratkartoffeln	3,80 €
Tomatensalat	3,80 €
gemischter Salat	3,80 €
Rucolasalat mit Parmesan	4,80 €
Kartoffelsalat	4,80 €
Zucchini vom Grill	4,50 €
Auberginen vom Grill	4,80 €
Kartoffelgratin	5,90 €

Sauce zum Fleisch / Fisch

Kräuter / Rotweinsauce / Currysauce / Pfeffersauce / Curry-Ananassauce



Ab 10 Personen

Catering

	Preis pro Teil
Teller / Dessertteller / Suppentasse / Gabeln / Messer / Löffel / Dessertgabeln / Dessertlöffel / Weingläser / Wassergläser / Biergläser / Kaffeetasse mit Untertasse / Kaffeelöffel	0,20 €
	Preis pro Stk.
Tischdecken	5,00 €
Stoffservietten	2,50 €
Stehtische	15,00 €
Tische	12,00 €
Stühle nach Modell	von 5,00 € bis 25,00 €
Pavilion 3m x 6m	30,00 €

Personal

	Preis pro P. pro Std.
Servicekraft	28,00 €
Koch	45,00 €
Hilfskoch	27,00 €

Lieferung und Abholung

	Preis
Lieferung	14,50 €
Abholung	14,50 €



alle Preise zzgl. MwSt. Lieferung / Abholung



due | mila

Vino & Luigi



Niederrheinstraße 188
40474 Düsseldorf-Lohausen



www.trattoria-duemila.de



info@trattoria-duemila.de



Mo, Mi, Do, Fr	11.30 – 14.00 Uhr & 17.00 – 22.00 Uhr
Sa & Feiertags	17.00 – 22.00 Uhr
So	11.30 – 14.00 Uhr & 17.00 – 22.00 Uhr
Dienstag	Ruhetag
Außer Feier- und Messestage	ab 17.00 Uhr

0211 / 35 28 20

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.