

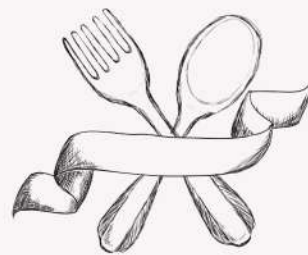
ZUM JAKOB



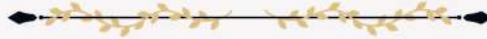
CATERING

---

WIR BRINGEN DAS  
RESTAURANT ZU IHNEN  
NACH HAUSE



# ZUM JAKOB



## CATERING

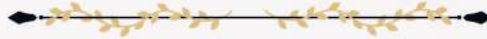
---

### ANTIPASTI

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum .....	€ 1,50
Aubergine vom Grill Bruschetta Tomaten .....	€ 2,00
Zucchini .....	€ 2,00
Taler-Schiffchen mit Ricotta-Schinken-Füllung	
Paprika .....	€ 2,00
Aus dem Ofen mit Knoblauch und Öl, aus der Pfanne mit Zwiebeln in Weißwein, geschmorte Röllchen mit Gorgonzola	
Pilzpfanne .....	€ 2,00
Champignon, Austernpilz, Kräuterseidling in Knoblauch	
Champignon .....	€ 2,00
Im ganzen mit Knoblauch und Rosmarin	
Parma mit Melone .....	€ 2,50
Vitello Tonato <sup>b,c,d,8</sup> .....	€ 2,50
Kalbfleischscheiben mit Tunfisch und Kapern	
Roastbeef .....	€ 3,00
Mit Tomaten und Zwiebeln	
Rinder-Carppacio auf Rucola mit Parmesanstreifen <sup>c</sup> .....	€ 3,00
Kürbis-Carppacio auf Rucola mit Schafskäse und Walnuss <sup>c,h,i</sup> .....	€ 2,00
Hähnchenbrustsalat mit Pinienkernen und Avocado <sup>h</sup> .....	€ 3,00



# ZUM JAKOB



## CATERING

---

Fisch-Salat Traditionale <sup>d</sup> .....	€ 3,00
Oktopuss-Salat mit Fenchel in Limonen-Knoblauch Marinade .....	€ 3,00
Crevetten in Limetten-Öl mit Sellerie <sup>d,e</sup> .....	€ 3,00
Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dip .....	€ 3,00
Flusskrebse in Honig-Senf <sup>b,c,e,i,1,2</sup> .....	€ 3,00
Gambas in Knoblauch Olivenöl gebraten mit Chilli .....	€ 3,00
Sardellen-Filets sauer mariniert <sup>f,2</sup> .....	€ 2,50
Bohnen-Salat mit Tunfisch und roten Zwiebeln <sup>d,f,i</sup> .....	€ 2,50
Mediteraner Kartoffelsalat <sup>d,i</sup> .....	€ 2,00
Mit getrockneten Tomaten, Oliven, Karpfern und Bohnen	



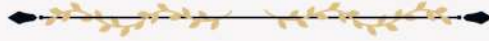
Wir empfehlen für die Vorspeise eine Auswahl zwischen 5-7 Portionen. Die Portionsgröße beträgt im Schnitt 30g.



Wir stellen Ihnen gerne ein traditionelles Vorspeisen- Buffet zusammen mit 8 verschiedenen Antipasti ..... € 12,50



# ZUM JAKOB



## CATERING

---

### SUPPEN

Tomatencremesuppe <sup>j</sup> .....	€ 5,00
Minestrone <sup>d,2</sup> .....	€ 6,50
Kichererbsen-Suppe mit Rosmarin .....	€ 5,00
Pastinaken-Creme <sup>j</sup> ..... mit Zucchiniestreifen und getr. Tomaten	€ 5,00
Kartoffelsuppe mit Speck und Lauch <sup>j</sup> .....	€ 6,00
Kartoffelsuppe mit Curry .....	€ 5,50
Süßkartoffelcreme mit geräuchertem Lachs <sup>f,j</sup> .....	€ 6,00
Fischsuppe alla Giacomo <sup>d,e,f</sup> .....	€ 12,50
Hummersuppe <sup>d,e</sup> .....	Tagespreis

### SAISON-SUPPEN

Linsensuppe mit Kartoffel-Salami-Calabrese <sup>d,j</sup> .....	€ 5,00
Toskana-Bohnen-Mixsuppe mit Parmastreifen <sup>h,2</sup> .....	€ 6,00
Kürbiscreme mit Ingwer und Curry .....	€ 5,50
Feigenkaktus-Suppe alla Siciliana .....	€ 6,00



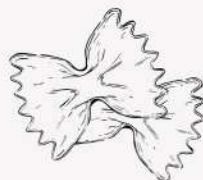
# ZUM JAKOB



## CATERING

### NUDELN

Spaghetti AOP mit Speck, Rucola und Parmesansplittern <sup>a,j,7</sup>	€ 11,50   9,50
Tagliatelle mit Pilzen, Erbsen und Schinken <sup>a,j,7</sup>	€ 11,50   9,50
Penne mit Aubergien-Würfel, Pinienkerne, Schafskäse <sup>a,h</sup>	€ 13,50   11,50
Penne mit Arg. Rumpsteak-Streifen, Zucchini in Currysauce <sup>a,c</sup>	€ 16,50   13,50
Maccheroni in Rucola-Pesto, Flusskrebse, Cherry Tomaten <sup>a,c</sup>	€ 14,50   12,50
Maccheroni mit Perlhuhn in Cognac-Pfeffersauce <sup>a,c,i,2,3</sup>	€ 16,50   12,50
Lasagne Traditionale <sup>a,j</sup>	€ 11,50   9,50
Lasagne Vegetarisch <sup>a,j</sup>	€ 11,50   9,50
Lasagne Lachs <sup>a,f,j</sup>	€ 13,50   11,50
Rigatoni Kaninchen-Ragout <sup>a,j</sup>	€ 15,50   12,50
Rigatoni Kalbs-Ragout alla Genovese <sup>a,j</sup>	€ 15,50   12,50
Linguini Marinara nach Fischers Art <sup>a,d,f</sup>	€ 16,50   13,50
Farfalle mit Lachs in Kräuter-Sauce <sup>a,d,f</sup>	€ 14,50   12,50
Fiocchi mit Birnen-Käse-Füllung in Mascarpone-Creme <sup>a,c,8</sup>	€ 14,50   12,50
Panzerotti mit Tomaten-Mozzarella-Füllung & Tomatensauce <sup>a,b,c,j</sup>	€ 14,50   12,50
Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung in Salbei-Butter <sup>a,b</sup>	€ 14,50   12,50
Linguini mit halbem Hummer in eigener Sauce <sup>a,b,d,e</sup>	Tagespreis



# ZUM JAKOB



## CATERING

### SALAT & GRILLBEILAGEN

Bunter Salat der Saison mit 2 versch. Dressings <sup>b,c,d,i,2,6,8</sup> .....	€ 4,00
Balsamico Vinaigrette, Joghurt-Dressing, Senf-Dressing, Orangen-Dressing, Granatapfel-Creme, Kartoffel-Dressing, Honig-Senf, Essig & Öl mit Kräutern	
Rucola mit Birnenscheiben, Beeren, Ziegenkäse mit 2 Dressings <sup>b,c,d,i,2,6,8</sup> .....	€ 5,00
Penne-Salat mit Mozzarella, Cherry Tomaten, Rucola, Oliven <sup>c,h</sup> .....	€ 5,00
und Pinienkernen	
Sizilianischer Kartoffelsalat mit getr. Tomaten und grünen <sup>d,i</sup> .....	€ 5,00
Bohnen	
Cocktail-Tomaten mit Mozzarell- Perlen, Avocado, Nüssen und <sup>c,h</sup> .....	€ 5,00
Zwiebeln	
Flusskrebse in Honig-Senf <sup>b,c,d,e,i,2,8</sup> .....	€ 8,00
Crevetten in Limetten-Creme <sup>b,c,e,i,2,3,8</sup> .....	€ 8,00
Fischsalat, Oktopuss, Sepia & Crevetten in Sellerie-Zitronen-Öl <sup>d</sup> .....	€ 12,50
Eingelegte Zwiebeln, getr. Tomaten, Oliven, Artischocken <sup>j,2</sup> .....	€ 5,00
Variation von luftgetrocknetem Schinken, Salami und <sup>j,7,8</sup> .....	€ 12,50
Käsespezialitäten	
Lachs-Carppacio auf Blattsalaten mit Zitronenmarinade <sup>f</sup> .....	€ 12,50
Rinder-Carppacio auf Rucola mit Parmesansplitter <sup>7</sup> .....	€ 2,00

↪ Eine (1) Portion für 2-3 Personen als Beilagen-Größe



# ZUM JAKOB



## CATERING

---

### RISOTTO

Rotwein Risotto mit Salsiccia und Artischocken <sup>j</sup> .....	€ 16,50   13,50
Risotto Rucola mit Crevetten und Raddichio <sup>e</sup> .....	€ 15,50   13,50
Risotto Verde <sup>h</sup> .....	€ 14,50   12,50
Risotto mit Pilzen der Saison .....	Tagespreis
Risotto mit Trüffel und Steinpilzen .....	Tagespreis



# ZUM JAKOB



## CATERING

### FLEISCH

Scaloppine vom Schweinefilet in Zitronen-Sauce .....	€ 19,50
Schweinefilet in Pfefferrahm-Sauce <sup>a, c, i, 2, 3</sup> .....	€ 21,50
Saltimbocca alla Romana vom Kalbsrücken <sup>j</sup> .....	€ 22,50
Involtini vom Rumpsteak in Balsamico-Sauce <sup>7</sup> .....	€ 22,50
Kaninchen alla Ischietana in pikanter Sauce <sup>d</sup> .....	€ 22,50
Perlhuhnbrust auf gefülltem Wirsing <sup>2, 6</sup> .....	€ 23,50
Perlhuhnbrust und Keule auf Parmesan-Kartoffelpüree <sup>c, 7</sup> .....	€ 23,50
Das beste vom Rind und Kalb .....	€ 24,40

### FISCH

Zander in Orangen-Pfeffer-Sauce <sup>c, f</sup> .....	€ 22,50
Lachs mit Kartoffelkruste an Prosecco-Senf-Sauce <sup>c, f, i</sup> .....	€ 21,50
Doraden Filet alla Mediterrania .....	€ 21,50
Fisch-Duett gebraten mit Kräutern .....	€ 21,50
Steinbutt in Weißwein gedünstet mit Gemüsejulienne <sup>d</sup> .....	Tagespreis
Seeteufel-Medaillions in Hummersauce <sup>c, e</sup> .....	Tagespreis
Jakobsmuscheln in Zitronen-Öl <sup>e</sup> .....	Tagespreis
Hummer gedünstet mit zerlassener Butter & eigener Sauce <sup>e</sup> .....	Tagespreis

↳ Zu allen Fleisch- und Fischgerichten servieren wir passende Beilagen nach Absprache!





# ZUM JAKOB



## CATERING

### DESSERTS

Tiramisu <sup>b,c</sup> .....	€ 6,00   4,00
Himbeer-Tiramisu <sup>b,c</sup> .....	€ 6,00   4,00
Croccantino <sup>b,c,h,8</sup> .....	€ 6,00   4,00
Panna Cotta <sup>c</sup> .....	€ 6,00   4,00
Creme Caramel <sup>b,c</sup> .....	€ 6,00   4,00
Schoko Mousse Hell oder Dunkel <sup>b,c</sup> .....	€ 6,00   4,00
Beeren Mousse <sup>b,c</sup> .....	€ 5,50   3,50
Mango Mascarpone Mousse <sup>b,c</sup> .....	€ 6,50   4,50
Baileys Mousse <sup>c</sup> .....	€ 6,00   4,00
Karamellierte Erdbeeren auf Mascarpone Creme <sup>c</sup> .....	€ 6,00   4,00

↳ Eis und Torten auf Anfrage!

↳ Desserts sind alle auch im Glas erhältlich!



# ZUM JAKOB



## CATERING

---

### MENÜVORSCHLÄGE

#### Menü 1

- ▶ Pasta e Amore
- ▶ Lasagne Traditionale
- ▶ Fiochhi mit Taloggio Birnen-Füllung
- ▶ Penne mit Lachs und Zucchini
- ▶ Wunsch Dessert im Glas

€ 16,50

#### Menü 2

- ▶ Zucchinicreme mit Speck
- ▶ Tortellini in Bechamel-Sauce mit Schinken und Erbsen
- ▶ Fusilli in Tomatensauce mit Auberginenwürfel und Schafskäse
- ▶ Baileys Mousse

€ 21,50

#### Menü 3

- ▶ Vitello Tonnato
- ▶ Landhuhnbrust aus der Eifel auf Gemüse-Ratatouille mit Basilikum-Kartoffeln
- ▶ Cappuccino Panna Cotta mit Orangen-Caramel

€ 29,50



Zu allen Hauptgerichten servieren wir Kartoffeln und Gemüse nach Absprache!



# ZUM JAKOB



## CATERING

---

### Menü 4 (glutenfrei / vegetarisch)

- ▶ Vorspeisen Variation
- ▶ Pasta mit Gemüse und Pinienkernen in Cherry-Tomatensauce
- ▶ Tiramisu auf Nußboden

€ 32,50

### Menü 5


- ▶ Rucola Salat auf Birnen-Carpaccio mit Parmesan-Splitter und Himbeeren
- ▶ Süßkartoffelsuppe mit Curry und Zucchini-Streifen
- ▶ Penne mit Pilzen der Saison in Parmesancreme oder Maccheroni mit Rucola-Pesto, Pinienkernen & Cherrytomaten
- ▶ Obstsalat mit Maraschino Vanille-Sauce

€ 29,50

### Menü 6

- ▶ Suppe der Saison (z.B. Spargelsuppe)
- ▶ Penne Arrabiata mit mediterranen Kräutern und schwarzen Oliven
- ▶ Schweinefilet in Pfeffersauce Lachssteak in Dill-Weißweinsauce
- ▶ Panna Cotta mit Erdbeersauce

€ 29,50

 Zu allen Hauptgerichten servieren wir Kartoffeln und Gemüse nach Absprache!



# ZUM JAKOB



## CATERING

---

### Menü 7

► **Italienisches Vorspeisen Bufett:**

Vitello Tonnato, Zucchinaler, Paprika aus der Pfanne mit Zwiebeln, Kräuterpilze, Auberginenröllchen gratiniert, Zwiebeln Boretane in Balsamico, gegrilltes Gemüse mit Bruschetta Tomaten und Rucola, Tomaten-Mozarella, Zucchini mediterane Art mit Kapern und getrockneten Tomaten

► Kalbsröllchen gefüllt mit Taleggio-Spinat in Balsamicosauce oder Zanderfilet in Orangen-Pfeffer-Sauce

► Duett von Beeren und Schoko-Mousse

€ 30,50

### Menü 8

► **Salat-Bufett**

Fischsalat, Tomaten-Mozzarella, Parmaschinken mit Melone, Italienischer Kartoffelsalat mit Oliven, getrockneten Tomaten und Kapern in Essig-Marinade, Variationen von gemischten Salaten mit 2 verschiedenen Dressings, zur Auswahl Balsamico Vinegrette, Senf-, Orangen-, Himbeer-Honig- oder Kartoffeldressing

► **Tris di Pasta**

- Fiochi mit Birnen-Taleggio-Füllung in Gorgonzola-Sauce
- Penne in Tomatensauce mit Auberginenwürfeln, Pinienkernen und Büffelmozzarella
- Farfalle mit Lachs und Kräutern in Hummer-Sahne

► Duett vom Tiramisu und Beeren Mousse

€ 29,50



Zu allen Hauptgerichten servieren wir Kartoffeln und Gemüse nach Absprache!



# ZUM JAKOB



## CATERING

---

### Menü 9

- ▶ Mozzarella auf Auberginen Ragout
- ▶ Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomatensauce
- ▶ Bunter Salat mit Auberginen, Zucchini, Artischocken, Oliven und getrockneten Tomaten zwei Dressings nach
- ▶ Wahl Käse-Platte mit Früchten

€ 27,00

### Menü 10


- ▶ Vegetarische Vorspeisen Kompositionen
- ▶ Saltimbocca alla Romana
- Kalbsmedaillons mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln und in Olivenöl geschwenktem Gemüse der Saison
- ▶ Dessert-Variationen Mango-Mascarpone, Tiramisu, Crocantino

€ 36,50

### Menü 11

- ▶ Hummer Suppe mit Crevetten
- ▶ Das Beste vom Rind und Kalb Barolo-Sauce/Kräuter-Creme
- ▶ Zabaglione Mousse

€ 41,50

 Zu allen Hauptgerichten servieren wir Kartoffeln und Gemüse nach Absprache!



GANZ NACH IHREM MOTTO  
WIR FINDEN DAS PASSENDE  
FÜR IHREN ANLASS!

PASTA BIS BASTA  
VON DER HAND IN DEN MUND  
AUS DEM WALD: WILD & PILZE  
RÖMER BUFFET  
RUND UM DIE KARTOFFEL  
RUND UM DEM HUMMER  
RUND UM DEN TRÜFFEL  
MENÙ DEGUSTAZIONE  
CHAMPAGNER & TRÜFFEL  
FRISCH VOM FELD (VEGETARISCH)

## ALLERGENE

- |                           |                             |
|---------------------------|-----------------------------|
| a. Glutenhaltige Getreide | f. Fische                   |
| b. Eier                   | g. Sojabohnen               |
| c. Milch                  | h. Schalenfrüchte           |
| d. Sellerie               | i. Senf                     |
| e. Krebstiere             | j. Schwefeldioxid & Sulfide |

## ZUSATZSTOFFE

- |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. Farbstoffe           | 6. Geschmacksverstärker |
| 2. Konservierungsstoffe | 7. Phosphat             |
| 3. Antioxidationsmittel | 8. Stabilisatoren       |
| 4. Geschwärzt           |                         |
| 5. Süßungsmittel        |                         |

# UNSER SERVICE

## Anlieferung & Abholung nach Entfernung

Koch/Köchin .....	pro Stunde € 40,-
Servicekraft .....	pro Stunde € 30,-
Spüler/Küchenhilfe .....	pro Stunde € 25,-
Brot, Oliven und Dip .....	pro Person € 2,-



Gerne beraten wir Sie zu Ihrem Wunsch-Menü.  
Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung im Catering!

# PASTA, VINO E AMORE

## ALTBEWÄHRT

Giacomo Fratantonio ist gebürtiger Italiener mit der Leidenschaft zum Kochen. Er erlernte das Kochen von der Pike auf in diversen namhaften Restaurants. Danach selbstständig, eröffnete er 1998 mit seiner Familie die beliebte „Trattoria da Giacomo“ in Düsseldorf-Gerresheim und bot dort seinen Gästen eine erlesene, kreative Küche an.

## AB SOFORT ÜBERREGIONAL!

Ob ausgefallene Pasta, exklusive Fisch- oder Fleischgerichte, auf Wunsch begleitende Weine, wir lassen keine Wünsche offen. Wir liefern alles frisch zubereitet. Für Ihre Veranstaltungen besprechen wir gerne vorab die Menüvorschläge.

## APPETIT?

Gerne sind wir für Sie da,  
rufen Sie an oder schreiben Sie uns:

Giacomo Fratantonio

In den Höfen 35,

40883 Ratingen

02102 - 153 99 16

0176 - 210 262 68

[info@cucina-mobile.com](mailto:info@cucina-mobile.com)

[www.zum-jakob.eatbu.com](http://www.zum-jakob.eatbu.com)

ZUM JAKOB

