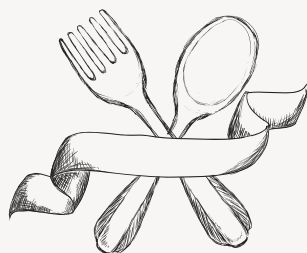


ZUM JAKOB



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 ^{b,c,d,8}	€ 2,50
Kalbfleischscheiben mit Tunfisch und Kapern	
Roastbeef	€ 3,00
Mit Tomaten und Zwiebeln	
Rinder-Carppacio auf Rucola mit Parmesanstreifen ^c	€ 3,00
Kürbis-Carppacio auf Rucola mit Schafskäse und Walnuss ^{c,h,i}	€ 2,00
Hähnchenbrustsalat mit Pinienkernen und Avocado ^h	€ 3,00



Alle Preise inkl. 7 % MwSt.

ZUM JAKOB



CATERING

Fisch-Salat Traditionale ^d	€ 3,50
Oktopuss-Salat mit Fenchel in Limonen-Knoblauch Marinade	€ 3,50
Crevetten in Limetten-Öl mit Sellerie ^{d,e}	€ 3,50
Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dip	€ 3,50
Flusskrebse in Honig-Senf ^{b,c,e,i,1,2}	€ 3,50
Gambas in Knoblauch Olivenöl gebraten mit Chilli	€ 3,50
Sardellen-Filets sauer mariniert ^{f,2}	€ 3,00
Bohnen-Salat mit Tunfisch und roten Zwiebeln ^{d,f,i}	€ 3,00
Mediterraner Kartoffelsalat ^{d,i}	€ 2,50
Mit getrockneten Tomaten, Oliven, Karpfen 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 € 13,50



Alle Preise inkl. 7 % MwSt.

ZUM JAKOB



CATERING

SUPPEN

Tomatencremesuppe ^j	€ 5,50
Minestrone ^{d, 2}	€ 7,00
Kichererbsen-Suppe mit Rosmarin	€ 5,50
Pastinaken-Creme ^j mit Zucchiniestreifen und getr. Tomaten	€ 5,50
Kartoffelsuppe mit Speck und Lauch ^j	€ 6,50
Kartoffelsuppe mit Curry	€ 6,00
Süßkartoffelcreme mit geräuchertem Lachs ^{f, j}	€ 6,50
Fischsuppe alla Giacomo ^{d, e, f}	€ 13,00
Hummersuppe ^{d, e,}	Tagespreis

SAISON-SUPPEN

Linsensuppe mit Kartoffel-Salami-Calabrese ^{d, j}	€ 5,50
Toskana-Bohnen-Mixsuppe mit Parmastreifen ^{h, 2}	€ 6,50
Kürbiscreme mit Ingwer und Curry	€ 6,00
Feigenkaktus-Suppe alla Siciliana	€ 6,50



Alle Preise inkl. 7 % MwSt.

ZUM JAKOB



CATERING

NUDELN

Spaghetti AOP mit Speck, Rucola und Parmesansplittern	^{a, j, 7}	€ 13,50
Tagliatelle mit Pilzen, Erbsen und Schinken	^{a, j, 7}	€ 13,50
Penne mit Auberginen-Würfel, Pinienkerne, Schafskäse	^{a, h}	€ 15,50
Penne mit Arg. Rumpsteak-Streifen, Zucchini in Currysauce	^{a, c}	€ 18,50
Maccheroni in Rucola-Pesto, Flusskrebse, Cherry Tomaten	^{a, e}	€ 16,50
Maccheroni mit Perlhuhn in Cognac-Pfeffersauce	^{a, c, i, 2, 3}	€ 18,50
Lasagne Traditionale	^{a, j}	€ 13,50
Lasagne Vegetarisch	^{a, j}	€ 13,50
Lasagne Lachs	^{a, f, j}	€ 15,50
Rigatoni Kaninchen-Ragout	^{a, j}	€ 17,50
Rigatoni Kalbs-Ragout alla Genovese	^{a, j}	€ 17,50
Linguini Marinara nach Fischers Art	^{a, d, f}	€ 18,50
Farfalle mit Lachs in Kräuter-Sauce	^{a, d, f}	€ 16,50
Fiocchi mit Birnen-Käse-Füllung in Mascarpone-Creme	^{a, c, 8}	€ 16,50
Panzerotti mit Tomaten-Mozzarella-Füllung & Tomatensauce	^{a, b, c, j}	€ 16,50
Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung in Salbei-Butter	^{a, b}	€ 16,50
Linguini mit halbem Hummer in eigener Sauce	^{a, b, d, e}	Tagespreis



Alle Preise inkl. 7 % MwSt.

ZUM JAKOB



CATERING

SALAT & GRILLBEILAGEN

Bunter Salat der Saison mit 2 versch. Dressings ^{b,c,d,i,2,6,8} € 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 ^{b,c,d,i,2,6,8} € 5,00

Penne-Salat mit Mozzarella, Cherry Tomaten, Rucola, Oliven ^{c, h} € 5,00
und Pinienkernen

Sizilanischer Kartoffelsalat mit getr. Tomaten und grünen ^{d, i} € 5,00
Bohnen

Cocktail-Tomaten mit Mozzarell- Perlen, Avocado, Nüssen und ^{c, h} € 5,00
Zwiebeln

Flusskrebse in Honig-Senf ^{b,c,d,e,i,2,8} € 8,00

Crevetten in Limetten-Creme ^{b,c,e,i,2,3,8} € 8,00

Fischsalat, Oktopuss, Sepia & Crevetten in Sellerie-Zitronen-Öl ^d € 12,50

Eingelegte Zwiebeln, getr. Tomaten, Oliven, Artischocken ^{j, 2} € 5,00

Rinder-Carppacio auf Rucola mit Parmesansplitter ⁷ € 2,00

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



Alle Preise inkl. 7 % MwSt.

ZUM JAKOB



CATERING

RISOTTO

Rotwein Risotto mit Salsiccia und Artischocken ^j	€ 17,50
Risotto Rucola mit Crevetten und Raddichio ^e	€ 16,50
Risotto Verde ^h	€ 15,50
Risotto mit Pilzen der Saison	Tagespreis
Risotto mit Trüffel und Steinpilzen	Tagespreis



Alle Preise inkl. 7 % MwSt.

ZUM JAKOB



CATERING

FLEISCH

Scaloppine vom Schweinefilet in Zitronen-Sauce	€ 23,50
Schweinefilet in Pfefferrahm-Sauce ^{a, c, i, 2, 3}	€ 25,50
Salimbocca alla Romana vom Kalbsrücken ^j	€ 26,50
Involtini vom Rumpsteak in Balsamico-Sauce ⁷	€ 26,50
Kaninchen alla Ischietana in pikanter Sauce ^d	€ 26,50
Perlhuhnbrust und Keule auf Parmesan-Kartoffelpüree ^{c, 7}	€ 27,50
Das beste vom Rind und Kalb	€ 28,40

FISCH

Zander in Orangen-Pfeffer-Sauce ^{c, f}	€ 26,50
Lachs mit Kartoffelkruste an Prosecco-Senf-Sauce ^{c, f, i}	€ 26,50
Doraden Filet alla Mediterranea	€ 26,50
Fisch-Duett gebraten mit Kräutern	€ 26,50
Steinbutt in Weißwein gedünstet mit Gemüsejulienne ^d	Tagespreis
Seeteufel-Medaillions in Hummersauce ^{c, e}	Tagespreis
Jakobsmuscheln in Zitronen-Öl ^e	Tagespreis
Hummer gedünstet mit zerlassener Butter & eigener Sauce ^e	Tagespreis



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



Alle Preise inkl. 7 % MwSt.

ZUM JAKOB

CATERING

DESSERTS

Tiramisu ^{b, c}	€ 7,00 4,00
Himbeer-Tiramisu ^{b, c}	€ 7,00 4,00
Croccantino ^{b, c, h, 8}	€ 7,00 4,00
Panna Cotta ^c	€ 7,00 4,00
Crème Caramel ^{b, c}	€ 7,00 4,00
Schoko Mousse Hell oder Dunkel ^{b, c}	€ 7,00 4,00
Beeren Mousse ^{b, c}	€ 6,50 4,00
Mango Mascarpone Mousse ^{b, c}	€ 7,50 4,50
Baileys Mousse ^c	€ 7,00 4,00
Karamellisierte Erdbeeren auf Mascarpone Crème ^c	€ 7,00 4,00



Eis und Torten auf Anfrage!



Desserts sind alle auch im Glas erhältlich! (Preis rechts)



Alle Preise inkl. 7 % MwSt.

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

€ 19,50

Menü 2

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

€ 30,50

Menü 3 (glutenfrei / vegetarisch)

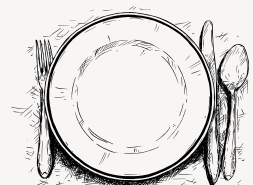
- Vorspeisen Variation
- Pasta mit Gemüse und Pinienkernen in Cherry-Tomatensauce
- Tiramisu auf Nußboden

€ 32,50



Zu allen Hauptgerichten servieren wir Kartoffeln und Gemüse nach Absprache!

Alle Preise inkl. 7 % MwSt.



ZUM JAKOB



CATERING

Menü 5

► Italienisches Vorspeisen Bufett:

Vitello Tonnato, Zucchinitaler, 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

€ 36,50

Menü 6

► 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

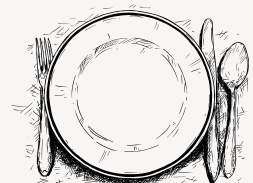
► Duett vom Tiramisu und Beeren Mousse

€ 32,50



Zu allen Hauptgerichten servieren wir Kartoffeln und Gemüse nach Absprache!

Alle Preise inkl. 7 % MwSt.



ZUM JAKOB



CATERING

Menü 7

- 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

€ 30,50

Menü 8

- 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

€ 38,50

Menü 9

- 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!

Alle Preise inkl. 7 % MwSt.



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

www.zum-jakob.eatbu.com

ZUM JAKOB

