



Jeg hedder Maurizio Ventimiglia. Jeg er født og opvokset i Palermo på Sicilien, hvor jeg i flere år har drevet restaurant med lokal siciliansk mad og traditionelle italienske retter. Det sicilianske køkken er præget af de mange folkeslag, der har bosat sig på øen gennem flere årtusinder, og er derfor rigt på specialiteter, der ikke findes andre steder i Italien. Som for de fleste italienere har mad og de store fælles måltider altid haft en central rolle i mit og min families liv, og vores store passion for at lave god mad af råvarer af høj kvalitet, vil jeg gerne dele med dig og dem du holder af.

Tlf. 023.9771.88
maurizioventimiglia@alice.it

Buffet 1: 179,- kr. pr. kuvert

Bruschetta Tradizionale

Ristede lune skiver brød med hvidløg, friske tomater, kapers og oliven

Crostino con Patè di Capperi

Ristede lune skiver brød med creme af kapers, toppet med sardiner og siciliansk ost

Rotoli di Pasta Sfoglia con Speck e Formaggio

Ruller af butterdej med lufttørret, letrøget skinke og siciliansk ost

Olive della Nonna e Pomodoro Seccato al Sole

Krydrede sorte og grønne oliven og soltørrede tomater

Carciofi, Melanzane e Funghi Aromatizzati in Aceto e Olio

Artiskokker, aubergine og svampe i lage af vineddike og solsikkeolie

Insalata di Pasta alla Siciliana

Siciliansk pastasalat med aubergine, oliven, kapers og mynte

Parmigiana di Melanzane

Stegt aubergine bagt i ovnen med tomatsauce, basilikum, hvidløg og parmesanost, drysset med mozzarella

Insalata Caprese

Tomat, mozzarella, basilikum og olivenolie

Pane
Brød



Buffet 2: 199,- kr. pr. kuvert

Bruschetta Tradizionale

Ristede lune skiver brød med hvidløg, friske tomater, kapers og oliven

Crostino con patè di melanzane

Ristede lune skiver brød med creme af aubergine, toppet med sardiner og siciliansk ost

Caponata Siciliana

Stegte grøntsager krydret med tomatsauce, selleri, løg, oliven og kapers i lage af vineddike og solsikkeolie

Olive della Nonna e Pomodoro Seccato al Sole

Krydrede sorte og grønne oliven og soltørrede tomater

Carciofi, Melanzane e Funghi Aromatizzati in Aceto e Olio

Artiskokker, aubergine og svampe i lage af vineddike og solsikkeolie

Insalata di Pasta alla Siciliana

Siciliansk pastasalat med aubergine, oliven, kapers og mynte

Parmigiana di Melanzane

Stegt aubergine bagt i ovnen med tomatsauce, basilikum, hvidløg og parmesanost, drysset med mozzarella

Insalata Pantescia

Kartoffelsalat med tomater, løg, sorte oliven, kapers, dressing af eddike og olivenolie

Formaggi siciliani

To slags sicilianske oste udvælges af dig ved prøvesmagning

Pane

Brød

Vin

Siciliansk rød- og hvidvin

1 flaske 79,-



Buffet 3: 249,- kr. pr. kuvert

Bruschetta Tradizionale

Ristede lune skiver brød med hvidløg, friske tomater, kapers og oliven

Crostini Assortiti Vari Gusti

Forskellige ristede lune skiver brød med cremer af artiskokker, aubergine, kapers, oliven, tomater, chili, evt. tilsat sardiner og siciliansk ost

Lasagne Tradizionali

Traditionel siciliansk lasagne med kalve- og svinekød, tomatsauce, bechamelsauce, gulerødder, selleri og parmesanost

Involtini di Manzo alla Siciliana

Skiver af oksekød fyldt med pinjekerner, rosiner, rasp og siciliansk Caciocavallo-ost, garneret med løg og laurbærblade

Insalata Mista

Tomat, agurk, rødløg, rucola, iceberg, dressing af balsamico og olivenolie

Formaggi Siciliani

To slags sicilianske oste udvælges af dig efter prøvesmagning i butikken

Macedonia di Frutta di Stagione

Frugtsalat af årstidens frugter med Marsala vin

Cannoli

Nødderuller med cremer af pistacienødder, mandler, nougat og vanilje (2 stk)

Pane e grissini

Brød og brødstænger

Priserne er for minimum 8 kuverter

Har du brug for færre kuverter eller en anden sammensætning af menu, kan vi aftale en særlig pris, ligesom jeg gerne er behjælpelig med at udvælge den bedste kombination af retter til lige netop dit arrangement

Levering 100/150, - Kr
Ekstra arbejdstid 225, - kr



Buffet 4: 249,- kr. pr. kuvert

Crostino con Patè di Capperi

Ristede lune skiver brød med creme af kapers, toppet med sardiner og siciliansk ost

Arancine di riso, Pannelle e Crocchè

Ris bolde med kød, kikærtemel chips, kartoffelkroetter med salami

Olive della Nonna e Pomodoro Seccato al Sole

Krydrede sorte og grønne oliven og soltørrede tomater

Caponata Siciliana

Stegte grøntsager krydret med tomatsauce, selleri, løg, oliven og kapers i lage af vineddike og solsikkeolie

Anelletti al forno

Pastaringe i tomatsauce med enten oksekød og svinekød, ærter og ost

Parmigiana di Melanzane

Stegt aubergine bagt i ovnen med tomatsauce, basilikum, hvidløg og parmesanost, drysset med mozzarella

Cannoli

Nødderuller med cremer af pistacienødder, mandler, nougat og vanilje (2 stk)

Pane e Grissini

Brød og brødstænger



Buffet 5: 299,- kr. pr. kuvert

Crostino con Patè di Capperi

Ristede lune skiver brød med creme af kapers, toppet med sardiner og siciliansk ost

Crostino con patè di Melanzane

Ristede lune skiver brød med creme af aubergine, toppet med sardiner og siciliansk ost

Caponata Siciliana

Stegte grøntsager krydret med tomatsauce, selleri, løg, oliven og kapers i lage af vineddike og solsikkeolie

Olive della Nonna e Pomodoro Seccato al Sole

Krydrede sorte og grønne oliven og soltørrede tomater

Carciofi, Melanzane e Funghi Aromatizzati in Aceto e Olio

Artiskokker, aubergine og svampe i lage af vineddike og solsikkeolie

Lasagne Tradizionali

Traditionel siciliansk lasagne med kalve- og svinekød, tomatsauce, bechamelsauce, gulerødder, selleri og parmesanost

Parmigiana di Melanzane

Stegt aubergine bagt i ovnen med tomatsauce, basilikum, hvidløg og parmesanost, drysset med mozzarella

Insalata Pantasca

Kartoffelsalat med tomater, løg, sorte oliven, kapers, dressing af eddike og olivenolie

Formaggi siciliani

To slags sicilianske oste udvælges af dig ved prøvesmagning

Cannoli

Nødderuller med cremer af pistacienødder, mandler, nougat og vanilje (2 stk)

Pane e Grissini

Brød og brødstænger

Vin

Siciliansk rød- og hvidvin

1 flaske 79,-



Buffet 6: 299,- kr. pr. kuvert

Crostini Assortiti Vari Gusti

Forskellige ristede lune skiver brød med cremer af artiskokker, aubergine, kapers, oliven, tomater, chili, evt. tilsat sardiner og siciliansk ost

Arancine di riso, Pannelle e Crocchè

Ris bolde med kød, kikærtemel chips, kartoffelkroetter med salami

Lasagne Tradizionali

Traditionel siciliansk lasagne med kalve- og svinekød, tomatsauce, bechamelsauce, gulerødder, selleri og parmesanost

Involtini di Manzo alla Siciliana

Skiver af oksekød fyldt med pinjekerner, rosiner, rasp og siciliansk Caciocavallo-ost, garneret med løg og laurbærblade

Insalata Mista

Tomat, agurk, rødløg, rucola, iceberg, dressing af balsamico og olivenolie

Formaggi Siciliani

To slags sicilianske oste udvælges af dig efter prøvesmagning i butikken

Macedonia di Frutta di Stagione

Frugtsalat af årstidens frugter med Marsala vin

Cannoli

Nødderuller med cremer af pistacienødder, mandler, nougat og vanilje (2 stk)

Pane e grissini

Brød og brødstænger

Vin

Siciliansk rød- og hvidvin

1 flaske 79,-

Levering 100/150, - Kr

Ekstra arbejdstid 225, - kr

Maurizio's



Sicilianske buffeter

Mad ud af huset til arrangementer
Lavet af italienske og sicilianske råvarer