



Dolci | Dessert^{A1/G/E1/E2}

Preise Stück ab 5,50 €

Tiramisu • Panna Cotta • Profitteroli • Crèma Brulee
• Crèma Caramello • Parfait al Cioccolato • Geburts-
tagstorten und Hochzeitstorten nach Anfrage.

Getränke

Aperitif • Vino Bianco^{O/} • Vino Rosso^{O/} • Bier • Coca
Cola, Fanta, Wasser San Pellegrino • Grappa
• Ramazzotti¹ • Likör^{1/E1/E2}



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1.Farbstoffe, 2.Konservierungsstoffe,
3.Antioxidationsmittel, 4.Geschmacksverstärker, 5.geschwefelt, 6.geschwärzt,
7.Süßungsmittel, 8.Phosphat, 10.koffeinhaltig, 11.Taurin 12.chininhaltig

Allergene: A1/enthält Weizen, A2/enthält Gerste, B1/ Krebstiere,
B2/ Weichtiere, C/ Eier, D/ Fisch, E1/ Haselnuss, E2/ Mandeln,
F/ Soja, G/ Milchprodukte und Laktose, J/ Sellerie, M/ Senf,
N/ Sesamsamen, O/ Schwefeldioxid und Sulfite

*Für weitere Informationen zu Zusatzstoffen und allergenen
Inhaltsstoffen fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter.*



S. A. Frega Bremen GmbH

Bistro Angolino Grande / Georg-Wulf-Str. 13/15
28199 Bremen • Tel.: +49 (0)421 52 51 351

MezzoDì / Eduard-Schopf-Allee 1
28217 Bremen • Tel.: +49 (0)421 897 852 10

E-Mail: bistro@frega.de

www.frega.de oder <https://shop.frega.de>



CATERING SERVICE

MEZZODÌ / BISTRO ANGOLINO GRANDE

Italianische Momente!



Nutzen Sie den Frega Catering Service —

frisch zubereitete italienische Spezialitäten und Weine kommen mit unserem Food-Flitzer direkt zu Ihnen nach Hause, ganz bequem und stressfrei. Genießen Sie die italienische Küche aus dem Hause Frega bei Ihnen vor Ort.

Tagungen, Kundentermine, Firmenveranstaltungen aber auch private Anlässe – der Catering Service von Frega liefert das Beste der italienischen Feinkost direkt zu Ihnen ins Büro, nach Hause oder zu einer Location Ihrer Wahl – von warmen Speisen über kalte Platten bis zur exklusiven Weinauswahl.

Unser Catering Angebote sind Abholpreise. Lieferung, Aufbau und Abbau wird nach Aufwand berechnet. Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt.

Antipasti^{2/6} | Vorspeisen

Vegetarisch ab 10,50 € pro Person

- gegrillte Auberginen • gegrillte Zucchini • geröstete Paprika • Champignons • Tomaten mit Mozzarella • Oliven • Artischocken • Karotten • getrocknete und eingelegte Tomaten • eingelegte Zwiebeln

Gemischt ab 15,00 € pro Person

- Käse • Salami^{2/3/4} • Prosciutto² • Schrimps^{B2} • Fischsalat^{B1/B2} • Carpaccio^{G/}

Pasta^{A1/G} | Nudeln

Preis Pro Person ab 9,50 €

- Klassische Lasagne • Pasta Amatriciana • Pasta mit Bolognesesoße • Pasta mit Gorgonzolasoße • Pasta mit Gemüse in Sahneseoße • Gnocchi mit Tomaten-Sahneseoße überbacken • Tortellini mit Fleischfüllung in Schinken-Sahneseoße • Pasta mit Fleischragout in Tomatensoße Pasta mit Fischragout in Tomatensoße Auch gerne nach Wunsch – Pasta Spezial

Carne | Fleisch

Preis Pro Person ab 14,50 €

- Schweinebraten/Rinderbraten mit Balsamicosoße
- Saltimbocca alla Romana – Schweinefilet mit Salbei und Parmaschinken² in Weißweinsesoße^{O/}
- Hähnchenbrust - Geschnetzeltes mit Champignons in Rahmsoße^{G/} • Pollo al Forno – Hähnchenschenkel aus dem Ofen mit frischen Kräutern • Spezzatino – Geschmorter Rindergulasch mit Kartoffeln
- Scaloppina ai Funghi - Schweinemedallions mit Champignon-Rahmsoße^{G/} • Polpetta alla Siciliana - Hackbällchen^{M/} in kräftig gewürzter Tomatensoße

Pesce | Fisch

Preis Pro Person ab 14,50 €

- Zanderfilet in Kräutern-Rahmsoße^{G/} • Kabeljaufilet i. Weißweinsesoße • Seelachsfilet i. Zitrone-Senfsoße^{M/}
- Lachsfilet gedünstet i. Safransoße • Gambas gegrillt
- Muscheln i. Weißwein^{O/}- oder Tomatensoße pikant