



**Italianische
Momente!**

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

Preise Stück ab 5,50 €

Tiramisu • Panna Cotta • Profitteroli • Crème Brûlée
• Crème Caramel • Parfait al Cioccolato • Geburtstags-
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

E-Mail: bistro@frega.de

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



**CATERING
SERVICE**

**BISTRO
ANGOLINO GRANDE**



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 Weißweinssoße^{O/} • Hähnchenbrust - Geschnetzeltes mit Champignons in Rahmssoße^{G/} • Pollo al Forno – Hähnchenschenkel aus dem Ofen mit frischen Kräutern • Spezzatino – Geschmorter Rindergulasch mit Kartoffeln • Scaloppina ai Funghi - Schweinemedaillons mit Champignon-Rahmssoße^{G/} • Polpetta alla Siciliana - Hackbällchen^{M/} in kräftig gewürzter Tomatensoße

Pesce | Fisch

Preis Pro Person ab 14,50 €

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