

GenussKüsse für die Sinne



Esskultur

LA CUCINA

Dirk Diefenbach

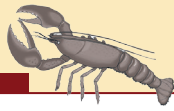


Ihr mediterraner Caterer

Herzlich Willkommen



LA CUCINA



Dirk Diefenbach

Ihr mediterraner Caterer

Kochen ist meine Leidenschaft

Für mich ist selbstverständlich, dass alle Speisen mit frischen und regionalen Produkten, ohne Zusätze und Konservierungsstoffe hergestellt werden.

Gerne biete ich Ihnen für jeden Anlass das richtige Menü – Von der Familienfeier über Geschäftskunden-Meetings bis hin zu großen Büfets oder Menüs im festlichen Ambiente mit mehreren hundert Gästen.

Sie können mit uns in einer Location Ihrer Wahl oder in unserem Eventraum feiern – Alles ist möglich. Wir kommen zu Ihrem Event und bieten Ihren Gästen kulinarische Erlebnisse mit allen Sinnen. Natürlich beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Menüs sowie der Planung Ihres gesamten Events. Machen Sie mit Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Event, das nicht nur Sie, sondern auch Ihre Gäste begeistern wird.

Mit den angebotenen Speisen auf den folgenden Seiten sind die Möglichkeiten noch lange nicht erschöpft – Ich berate Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.

Kulinarische Grüße,
Dirk Diefenbach



EssKultur

AufTakt 5

- Kleine Snacks
- Ciabatta aus dem Sandwichgrill
- Finest Snack Baguettes

FingerFertig 7

- Fingerfood Fleisch
- Fingerfood Fisch und Garnelen
- Fingerfood aus dem Garten

ImmerFrisch 9

- Gemüsesalate
- Fleisch-, Wurst- und Käsesalate
- Fisch- und Meeresfrüchtesalate
- Nudel- und Kartoffelsalate

EinStimmung 14

- Aus dem Suppentopf
- Aus der Pastaküche
- Internationale Größen

HungerLust 16

- Hauptspeise
- Beilage



SüßerZauber 20

- Dessert
- Patisserie, Tarts und Co.

SchlussGenuss 22

- Brot und Käse

WunschTorte 23

- Füllungen
- Böden
- Formen
- Preise
- Zahlungsbedingungen
- Lieferung

BüfettVorschläge 28

EventRaum 45

- Der Ort
- Die Getränke

TafelTräume 48

- Gläser
- Geschirr
- Bestecke
- Tische und Tischwäsche
- Zelte und Sonnensegel

Entspannungshelfer 51

- Personal
- Küche
- Service
- Patisserie

GeschäftsBedingungen 54

AufTakt



Kleine Snacks

Mini-Wraps mit Thunfisch, Mais, Paprika, Salat und Cocktailsauce	2,20 €
Mini-Wraps mit Hähnchenbrust, Zucchini, Salat und Tomaten-Curry-Sauce	2,20 €
Mini-Wraps mit gegrilltem Gemüse, Tomaten, Fetakäse, Salat und Kräutersauce	2,20 €
Mini-Wraps mit Räucherlachs, Gurken, Tomaten, Salat und Meerrettich	2,50 €
Mini-Wraps mit Roastbeef, sauren Gurken, gegrillten Paprika, Salat und Tartarsauce	2,50 €

Ciabatta aus dem Sandwichgrill

Kleine Ciabatta mit Parmaschinken, Provolone, Tomaten und Salat	2,00 €
Kleine Ciabatta mit Kochschinken, Gorgonzola, Tomaten und Salat	2,00 €
Kleine Ciabatta mit Braten, gegrillten Zucchini und Tomaten	2,20 €
Kleine Ciabatta mit Krabbensalat, Eierscheiben, Gurken und Salat	2,50 €
Kleine Ciabatta mit originalem Pastrami, Tomaten, Provolone und Tomatenpesto	2,50 €

Finest Snack Baguettes vollwertige Baguette- und Körnerbrothälften

Fleisch und Braten

Parmaschinken, Melone und Parmesankäse	2,00 €
Hessischer Kochschinken, Ei und Gurke	2,00 €
Original Pfälzer Leberwurst, saure Gurke und Senfdip	2,00 €
Toskanische Edelsalami und Grillgemüse	2,00 €
Kasseler Schinken, Ananas und Kräuterdip	2,00 €
Roastbeef, Gurke und Remoulade	2,20 €
Gegrillte Hähnchenbrust, Obst und Currysauce	2,50 €

Käse und vegetarisch

Provolone dolce und Tomaten	2,00 €
Gorgonzola und Walnüsse	2,00 €
Camembert, Preiselbeeren und Obst	2,00 €
Eierscheiben, Schnittlauch und Remoulade	2,00 €
Gegrilltes Gemüse und Parmesankäse	2,00 €
Schweizer Bergkäse und Radiesscheiben	2,00 €
Kräuterfrischkäse und bunter Paprika	2,00 €



Fisch und Meeresfrüchte

Schottischer Räucherlachs und Apfelsahnemeerrettich	2,70 €
Shrimpsalat und Ananaswürfel	2,70 €
Geräucherte Taunusforelle und Preiselbeersahne	2,70 €
Marinierter Thunfisch und getrocknete Tomaten	2,50 €



FingerFertig



Fingerfood Fleisch auf kleinem Geschirr angerichtet

Thymianwürstchen am Spieß mit fruchtigem Chillidip

1,90 €

Asiatische Ententaschen mit Teriyakisauce

2,00 €

Schweinelenochen mit Datteln am Spieß in Orangen-Senf-Dip

2,50 €

Kalbfleischbällchen in feuriger Tomatensalsa

2,00 €

Hähnchenbrust in Thymian-Mandel-Kruste

2,00 €

Mini-Cordon Bleu mit Mozzarella und Dip

2,20 €

Tafelspitz mit Wachtelei und grüner Sauce

3,00 €

Lolipop vom Kalb mit würziger Thunfischcreme

2,50 €

Kleine Hackfleischpastete mit Käse

2,00 €

Auberginen-Fetakäse-Rolle mit pikanter Hähnchenbrust

2,00 €

Kleiner klassischer Cheeseburger

2,20 €

Lammburger im Pitafladen

2,50 €

Rinderfrikadelle mit Apfelchillidip

2,00 €



Fingerfood Fisch und Garnelen auf kleinem Geschirr angerichtet

Shrimps-Rucola-Törtchen	1,90 €
Kleiner Fischburger „La Cucina“	2,00 €
Zanderfilet in der Kartoffelkruste mit Gurkendip	2,80 €
Lachswürfel vom Grill mit Zitronen-Koriander-Dip	2,50 €
Riesengarnele im Knuspermantel mit Kokoschili	3,00 €
Seelachs in der Kruste mit Kartoffel-Gurken-Salat	3,00 €
Garnelen-Fisch-Bällchen an Zitronengras mit Joghurt	3,00 €
Glasnudelsalat mit Lachs-Sashimi und Vinaigrette	2,90 €
Garnelen-Jacobsmuschel-Spieß mit Limettendip	3,00 €
Thailändisches Krebshacksteak mit Sweet-Curry-Dip	2,50 €



Fingerfood aus dem Garten auf kleinem Geschirr angerichtet

Gemüse im Parmesanmantel mit pikantem Tomatendip	2,00 €
Frischkäsebällchen mit buntem Paprika im Tartelette	1,90 €
Nudeltörtchen mit Erbsen, Karotten und Basilikumsauce	2,00 €
Tofu im Sesammantel mit Pflaumensauce	1,90 €
Spinat-Fetakäse-Kuchen	1,90 €
Kartoffel-Mais-Plätzchen mit arabischem Dip	2,00 €
Kleine Pilzstrudel mit Kräuterdip	1,90 €
Tête de Moine mit Nussbrot und Grüne Sauce-Creme	2,00 €
Griechische Gemüespieß vom Grill mit Quark-Kräuter-Dip	1,80 €
Gemüseburger mit Gurke und Ceddarkeäse	2,00 €



ImmerFrisch



La Cucinas hausgemachte Salate

Die Salate werden alle nach Bestellung frisch zubereitet und können im Glas portioniert oder in der Schale dekoriert geliefert werden.

Gerne bereiten wir Ihnen die Salate Ihrer Wahl zu – Sprechen Sie uns an.

Gemüsesalate

	<i>pro kg</i>
Italienischer Sommersalat mit Karotten, grünem Sellerie, Bohnen, Minimais, Zuckerbsen und Vinaigrette	1,90 € 19,00 €
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse, Cocktailtomaten, buntem Paprika, Oliven und Essig	2,00 € 21,00 €
Ratatouille-Salat mit gebratenen Zucchini, Paprika, Auberginen, Cocktailtomaten und gebratenen Zwiebeln	2,00 € 22,00 €
Russischer Salat mit Kartoffeln, Karotten, jungen Bohnen, Sellerie, gekochten Eiern und Joghurtdressing	1,80 € 18,00 €

Fleisch-, Wurst- und Käsesalate

	<i>pro kg</i>	
Schweizer Wurstsalat mit schweizer Käse, Lyoner, sauren Gurken und leichtem Dressing	1,90 €	19,00 €
Saftige Geflügelbällchen mit Ananasstücken und Currysauce	2,10 €	21,00 €
Rindfleischsalat „Asia“ mit zartem Rindfleisch, Bambussprossen, Zuckerschoten, Karottenstreifen und Sojadressing	2,50 €	25,00 €
„Klassischer“ Geflügelsalat mit Hähnchenbrust, Ananas, Champignons, Karotten, Erbsen und Joghurdressing	2,50 €	25,00 €
Geflügelsalat „Bombay“ mit Hähnchenbrust, Mango, Paprika, Sellerie und Currydressing	2,50 €	25,00 €
Kleine Fleischbällchen „Feurig“ mit Mais, Paprika und feuriger Tomatensauce	2,00 €	21,00 €

Fisch- und Meeresfrüchtesalate

	<i>pro kg</i>	
La Cucinas Garnelensalat mit großen Garnelen, Ananasstücken, Zucchini und leichter Cocktailsauce	4,50 €	45,00 €
Krabbensalat „Husum“ mit Shrimps, Gewürzgurken, Apfelstücken und Dressing	2,90 €	29,00 €
Meeresfrüchtesalat „Sizilien“ mit Pulpo, Sepia, Callamaris, Garnelen und grünem Sellerie, mariniert mit Olivenöl, Zitronensaft und Blattpetersilie	5,90 €	59,00 €
Matjes „Hausfrauen-Art“ mit Matjesstücken, Äpfeln, sauren Gurken, Zwiebeln und Joghurdressing	2,20 €	22,00 €
Riesengarnelen „Orientalisch“ mit Garnelen, Papaya, Mango, Zuckerschoten, Lauch, Wasserkastanien, Sprossen und asiatischem Dressing	4,10 €	41,00 €



Nudel- und Kartoffelsalate

	<i>pro kg</i>
Kartoffel-Gurken-Salat mit Kartoffeln, Karotten, Salatgurkenwürfeln, frischen Kräutern und leichtem Essig-Öl-Dressing	1,80 € 18,00 €
Kartoffelsalat „Speck“ mit Kartoffeln, gerösteten Baconstreifen und Schnittlauch, mariniert mit Brühe	1,80 € 18,00 €
Hessischer Kartoffelsalat mit Kartoffeln, Fleischwurst, gekochten Eiern, Erbsen und Joghurtdressing	2,00 € 20,00 €
Nudelsalat „Nizza“ mit Bandnudeln, Schafskäse, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und gebratene gelbe Paprika	2,30 € 23,00 €
Nudelsalat „Klassisch“ mit Spirelli-Nudeln, saure Gurken, gekochtem Schinken, Erbsen, Karotten und Joghurtdressing	2,30 € 23,00 €
Nudelsalat „Toskana“ mit Mini-Penne, Oliven, roten Bohnen, Mais, Paprika und Salamiwürfeln, mediterran mariniert	2,30 € 23,00 €







EinStimmung



Aus dem Suppentopf

La Cucinas Rote-Beete-Süppchen	4,20 €
Klare Rinderkraftbrühe mit Einlagen nach Wahl	4,20 €
Markklößchensuppe mit Kräuterklößchen, Flädle und Gemüsestreifen	4,20 €
Kokos-Curry-Süppchen mit gebratenen Shrimps	4,50 €
Karotten-Ingwer-Süppchen	4,20 €
Rheingauer Rieslingssuppe mit Croutons	4,20 €
Italienische Minestrone mit Pesto	4,20 €
Wildsachsener Kartoffelsuppe mit Kräuter-Croutons und Frankfurter Würstchen	4,20 €
Spargel- oder Kürbiscremesuppe (saisonabhängig)	4,20 €
Gulaschsuppe mit zartem Rindfleisch, würzig	5,50 €



Aus der Pastaküche

Gefüllte Conchiglie mit Gemüse und leichter Aurorasauce	6,50 €
Spaghettinester mit Erbsen, Mozzarella und Bolognesesauce	6,50 €
Mini-Penne mit gebratenen Auberginen und Schafskäse und pikanter Tomaten-Basilikum-Sauce	6,50 €
Rigatoni „Ligurische Art“ mit Pesto, grünen Bohnen und Kartoffelwürfeln	6,50 €
Gnocchi Giganti mit Käsefüllung, gebratenem Gemüse und leichter Safransauce	6,50 €
Fettuccine mit gebratenem Lachs, Garnelen, Blattspinat und Krebsauce	8,50 €
Nudelrolle mit Steinpilzen in leichter Pilzsauce	7,50 €
Überbackene Schinkennudeln „Alfredo“	6,50 €
Maccheroni mit Kalbsgeschneitzeltem und Pfifferlingen	7,50 €
Maccheroncini mit Hackbällchen in pikanter Tomaten-Pesto-Sauce	6,50 €

Bei Veranstaltungen ab 50 Personen können Sie auch Pastagerichte aus dem halben Parmesan bestellen.

Internationale Größen

Wilder Rucola mit gehobeltem Parmesan, gebratenen Austernpilzen und Balsamico-Beeren-Dressing	5,90 €
Cesar's Salad mit würzigen Hähnchenbruststreifen	5,90 €
Parmigiana Auberginen im Teig mit Mozzarella und Tomatensauce gefüllt	4,90 €
Vitello Tonnato rosa gebratene Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln	6,90 €
Kleine Kartoffelrösti mit Lachstartar oder Thunfischtartar und Crème Fraîche	6,50 €
Gehobelter Parmaschinken mit Charantemelone und hausgemachten Grissini	6,50 €
Tafelspitzterrine mit Wildkräutersalat, Meerrettich oder grüner Sauce	6,50 €
Bündnerfleisch oder Bresaola nach Carpaccioart mit Bergkäse und Rucola	6,50 €
Lachs-Zander-Terrine mit Orangen-Dill-Sauce	7,50 €
Kartoffel-Carpaccio mit gebratenen Pilzen oder Riesengarnelen und Feldsalat	6,50 €

HungerLust



Hauptspeisen

Vom Rind

Tafelspitz mit grüner Sauce	9,50 €
Geschmorte Rinderbäckchen im Burgunderjus	10,50 €
Brasato al Barolo mit Wurzelgemüse, geschmort	10,50 €
Klassisches Bœuf „Stoganoff“ mit rote Beete und leichtem Rahm	10,50 €
Côte de Bœuf mit Rotwein-Honigsauce	10,50 €
Roulade „wie bei Oma“ mit leichter Jus	9,50 €
Tournedos vom Filet mit Kräuterkruste, Schalotten und Trüffeljus	14,50 €
Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Pfifferlingen und Rahm	14,50 €



Vom Kalb

Kalbspflanzerl (kleine Hacksteaks) mit geschmorten Zwiebeln	7,50 €
Züricher Geschnetzeltes mit Champignonrahm	9,50 €
Klassisches Wiener Schnitzel	9,50 €
Piccata vom Kalbsrücken mit leichter Fontinasauce	10,50 €
Saltimbocca Romana in Weißweinsauce	10,50 €
Involtini (Kalbsröllchen) mit Mozzarella, Rucola und Madeirasauce	11,50 €
Ossobuco „Milanese“ (Kalbshaxe) mit Wurzelgemüse, geschmort	11,50 €
Medaillons in Cognac-Rahm-Soße	12,50 €
Kalbskotelette Wiener Art knusprig in Butter gebraten	12,50 €



Vom Schwein

Geschnetzeltes mit Pilzrahm	8,50 €
Medaillons vom Filet mit Pefferrahm	9,50 €
Medaillons mit leichter Gorgonzolasauce und Birnen	9,50 €
Krustenbraten aus der Keule im Ofen gegart (<i>ab 20 Personen</i>)	9,50 €
Jungschweine-Karree aus dem Ofen mit gebratenen Edelpilzen und Kräuterjus	10,50 €

Auf Anfrage schmoren wir Ihnen auch gerne ein ganzes Spanferkel im Ofen.

Vom Geflügel

Putengeschnetzeltes „Madras“ mit Obst, Gemüse und Curry	7,50 €
Hähnchenschnitzel „Milano“ mit Parmesanmantel	8,50 €
Knusprige Maishähnchenbrust mit Riesling-Zitronengras-Sauce	9,50 €
Klassisches Coq au Vin mit leichter Rotweinsauce	9,50 €
Krosse Entenbrust „Orange“ mit fruchtiger Orangensauce	10,50 €
Perlhuhn mit roten Zwiebeln und Marsalasauc	11,50 €
Ganzes gebratenes Geflügel aus dem Ofen (<i>auf Anfrage</i>)	

Hauptspeisen

Aus dem Meer

Paniertes Wallerfilet mit Dill-Senf-Sauce	10,50 €
Seesaibling mit Perno-Meerrettich-Sauce	11,50 €
Überbackenes Schollenfilet mit Kräutern und Estragonsauce	10,90 €
Krosses Zanderfilet auf Gemüsestreifen und Grauburgundersauce	9,50 €
Pochiertes Lachsfilet mit Safran-Krustentier-Sauce	10,50 €
Gebratener Heilbutt mit Tomaten-Ingwer-Sud	12,90 €
Seezungen-Lachs-Röllchen mit Proseccoschaum	12,90 €



Wild und Lamm

Taunus Rehkeule im Ganzen gebraten mit Burgunderjus (ab 10 Personen)	10,50 €
Rehgulasch mit Pfifferlingen und Wachholder-Preiselbeer-Rahm	10,50 €
Reh-Medaillons vom Rücken mit Rotweinglace	16,90 €
Hirsch-Medaillons mit Preiselbeerjus	15,50 €
Wildschweinrücken im Ofen gebraten mit Apfel-Rotwein-Sauce	11,90 €
Lammkarree mit Kräuter-Nuss-Kruste und Rosmaringlace	15,50 €
Lammkeule aus dem Ofen mit mediterranem Gemüse	12,50 €



Beilagen



Gratinierte Kartoffeltörtchen	2,50 €
Pommes Risolées mit Kräutern	2,50 €
Süßkartoffelpüree	2,50 €
Kleine Thymiankartoffeln	2,50 €
Knusprige Gnocchi aus der Pfanne	2,50 €
Hausgemachte Spätzle in Butter gebraten	2,50 €
Omas Semmelknödel	2,50 €
Butterbandnudeln	2,50 €
Steinpilz- oder Rosmarin-Polenta	2,90 €
Gemüse-Couscous	2,50 €
Erbsen-Püree	2,50 €
Gratinierter Mangold mit Parmesan	2,50 €
Buntes Frühlingsgemüse	2,50 €
Blattspinat mit Cocktailtomaten	2,90 €
Gemüse der Saison	2,50 €
Grüner Spargel (saisonabhängig)	3,50 €
Weißer Spargel mit Parmesanbutter (saisonabhängig)	4,50 €



SüsserZauber



Desserts

- Quark-Mousse** mit marinierten Himbeeren
- Himbeer-Oberst-Törtchen**
- Bayerische Creme** mit marinierten Erdbeeren
- Pistazien-Tiramisù** mit Brombeeren
- Sauerrahm-Mousse** mit grünem Apfel
- Buttermilch-Mousse** mit Obstsalat
- Espresso-Mousse** mit Mangogele
- Schokoladen-Savarin** mit weißer Mousse
- Zitronen-Tarte** mit Karamellmandeln
- Schokoladen-Tarte** mit Kokos-Mousse
- Gebackene Apfelstrudelsäckchen** mit Vanillesauce



3,00 €

3,90 €

3,90 €

3,50 €

3,50 €

3,90 €

3,50 €

3,90 €

3,00 €

3,90 €

3,50 €



Patisserie, Tarts und Co.



Cannoli „Siciliana“ mit Ricottacreme	1,80 €
Kleine Cupcakes gemischt	1,80 €
Kleine Profiterole (Windbeutel mit leichter Creme mit Schokoladenüberzug)	1,80 €
Beerentörtchen	2,30 €
Gemischte Petit Fours mit verschiedenen Cremes	2,60 €
Kleine Crème Fours	2,30 €
Kleine Schokoladen-Tarte	2,00 €
Kleiner Frankfurter Kranz mit leichter Creme	2,50 €
Kleiner Bienenstich mit Vanillecreme	2,50 €
Kleine Biskuitrolle mit Blaubeeren und Joghurtcreme	2,50 €



SchlussGenuss



Brot und Käse

Französisches Baguette	2,70 €
Mailänder Olivenbrot	3,20 €
Engadiner Nussbrot	3,90 €
Großer Bauernlaib 2 kg, ganz	5,90 €
Portion kleines Laugengebäck	2,20 €
Portion kleine gemischte Ciabattabrötchen	2,50 €
Laugengebäck, -brezeln, -knoten oder -stangen	1,20 €
Originaler Parmigiano Reggiano mit Trauben und Feigen, 1 kg am Stück	29,50 €
Italienische Käseauswahl mit Gorgonzola, Ziegenkäse, Pecorino Sardo, Parmesan und Obst	5,90 €
Französische Käseauswahl mit Brie, Camembert, Roquefort, Schafskäse und Obst	6,50 €
Internationale Käseauswahl mit verschiedenen Käsesorten	6,50 €

WunschTorte



Hier finden Sie einen kurzen Leitfaden sowie Informationen zu den Wunschtorten von La Cucina. Wir fertigen spezielle Hochzeits-, Tauf-, Geburtstags- oder Event-Torten nach Ihren Vorstellungen und Geschmack.

Alle unsere Torten sind Unikate, das heißt, dass wir individuell auf Ihre Wünsche eingehen, die Böden und die Füllungen perfekt aufeinander abstimmen und Ihnen somit ein unvorstellbares Geschmackserlebnis garantieren.

Gerne füllen wir jede Etage Ihrer Torte mit verschiedenen Cremes, um Ihren Gästen eine größere Geschmacksauswahl zu bieten – natürlich ohne Aufpreis.

Auf Wunsch liefern wir die Torte auch auf einer Edelstahl-Étagère. Diese garantiert einen stabilen Stand sowie sauberen Anschnitt.

Unsere Füllungen

Italienische Creme mit frischen Beeren

Italienische Ricottacreme mit Erdbeeren (saisonabhängig)

Schokoladencreme mit Blaubeeren

Black Forest mit leichter Kirschwassercreme und Kirschen

Schokoladen Canache mit Mango

Zitronencreme mit Himbeeren

Quark-Mousse mit Mandarinen

Champagner-Mousse mit gemischten Beeren

Unsere Böden

Schokoladenboden

Mandelbiscuit

Nussboden

Karotten-Walnuss-Boden

Zitronen-Sand-Boden

Formen

rund

oval

rechteckig

viereckig

herzförmig

oval-schief



Preise

Immer wieder werden wir nach Preislisten für die Wunschtorten gefragt.

Unsere Torten sind jedoch Unikate. Aus diesem Grund hängt der Preis immer von der Festlegung der Gestaltung ab.

Kleine Torten (für Geburtstage, Taufen, u.ä.)

20 cm Durchmesser, 8–10 cm Höhe

ab 65,00 €

30 cm Durchmesser, 8–10 cm Höhe

ab 85,00 €

Preise exklusiv handmodellierter Figuren

Je nach Aufwand der Dekoration erfolgt ein Aufschlag.

Mehrstöckige Torten (für Hochzeiten, Event- oder Firmenfeste, u.ä.)

3-stöckig (für 60 Personen)	ab 320,00 €
4-stöckig (für 80–90 Personen)	ab 420,00 €

Preise exklusiv handmodellierter Figuren, inklusive einfacher Grunddekoration

Buchen Sie Gastgeschenke, Mini-Torten, Petit Fours, Marzipanfiguren, kleine Kuchen im Glas gerne mit Logo oder Figuren. Preise auf Anfrage

Handmodellerte Cake Toppers

Jedes Brautpaar wird individuell nach Absprache unter Berücksichtigung der Kleiderwahl, Haarfarben, etc. gefertigt.

je handmodelliertem Brautpaar 70,00 €

Zahlungsbedingungen

Nach der Beratung und dem Verkostungstermin sollte innerhalb von zwei Wochen eine Rückmeldung erfolgen.

Für eine verbindliche Reservierung bitten wir um eine Anzahlung von 100,00 € per Überweisung.

Lieferung

Gerne liefern wir Ihre Torte gekühlt im Kühlfahrzeug zum Ort Ihrer Feier.

Die Kühlmöglichkeiten am Veranstaltungsort sind von Ihnen bereitzustellen.

Die Kosten für eine gekühlte Anlieferung belaufen sich auf 0,60 € pro Kilometer je Anfahrt von La Cucina und Abfahrt zu La Cucina.

Eine Abholung der Torte bei uns vor Ort ist natürlich auch möglich – Wer dafür die Zeit hat und den Stress haben möchte...





BüfettVorschläge



„Mal was anderes“

10,90 € pro Person

Alle Fingerfood-Gerichte werden in kleinem Geschirr serviert.
6 herzhaftere Teile pro Gast (nach Wahl).

Vegetarische Mini-Pizza mit Mozzarella, Zucchini und Champignons

Hähnchensaté mit Erdnuss-Chili-Dip

Lachswürfel im Knuspermantel mit Wasabi-Dip

Auberginentörtchen

Kalbsfleischbällchen mit Honig-Senf-Sauce

Pastete mit Nordmeershrimps und Kerbelcreme

Gemüse-Wan Tan mit Soyasauce

Mini-Wrap mit Thunfisch und Gemüse

„Der Klassiker“

11,50 € pro Person

Auf knusprigen Baguettescheiben, reichlich belegt.
6 Stück pro Gast (nach Wahl).

Canapés mit französischem Brie und Preiselbeeren

Canapés mit Roastbeef und sauren Gurken

Canapés mit Parmaschinken und Melone

Canapés mit gegrilltem Gemüse und Parmesan

Canapés mit norwegischem Räucherlachs und Meerrettich

Canapés mit Putenbraten und Ananas

Canapés mit Kräuterfrischkäse und buntem Paprika

Canapés mit hessischem Kochschinken und Ei

„Kleiner Imbiss“

12,50 € pro Person

Vorspeise

Kartoffel-Gurken-Salat

Rucolasalat mit Parmesan und Balsamicodressing

Kleine würzige Hackbällchen mit Dip

Aus der Pastaküche – Gerne auch vegetarisch

Riesenmuschel-Nudeln mit Hackfleisch und Gemüse gefüllt, Aurorasauce und Pesto

Dessert

Bayerische Creme mit Beerengrütze

„Italien“

24,50 € pro Person

Vorspeise

Auberginentörtchen mit Dip

Garnele im mediterranen Kräutermantel

Lachswürfel mit Zitrusfrüchten

Mozzarella im Knuspermantel mit Cocktailtomaten und Pesto

Hähnchenbällchen mit Ratatouille-Gemüse

Aus der Pastaküche

Gefüllte Muschelnudeln mit leichter Tomaten-Basilikum-Sauce

Hauptspeise

Kalbsschnitzel „Milanese“ im Parmesanmantel mit Madeirasauce

Kleine Rosmarinkartoffeln

Dessert

Beeren-Tiramisù

Obstsalat mit Früchten der Saison



„Hessisches Landbüfett“

24,50 € pro Person

Vorspeise

Lachsforelle gebraten auf Gemüse-Julienne mit Limettensauce

Apfel-Lauch-Salat mit Apfelwürfeln, Lauch und Joghurtdressing

Linsensalat mit bunten Linsen, Wurzelgemüse und Landschinken

Landschinken auf mariniertem grünem Spargel

Aus der Suppenküche

Rheingauer Rieslingsuppe

Hauptspeise

Kalbsschnitzel mit Rieslingsauce und Butterspätzle

Gemüsetörtchen

Dessert

Griesflammeri mit marinierten Beeren

Birnen-Tarte mit leichter Creme

Brot und Butter



„Asien“

28,50 € pro Person

ab 30 Personen mit 2 wählbaren Hauptgängen

Vorspeise

Hähnchensaté mit Glasnudelsalat

Knusprige Entenbrust mit Honig-Ingwer-Dip

Riesengarnelen im Tempuramantel mit Mango-Chili-Dip

Thailändischer Gemüsesalat

Aus dem Suppentopf

Kokos-Curry-Suppe mit Hähnchenstreifen

Hauptspeise

Hähnchenbruststreifen „süß-sauer“ mit Chinakohl, Erbsen, Sprossen, Zuckerschoten und gebratene Ananas *oder* **Lachssteak im Noriblatt** mit Pflaumensauce und Wokgemüse

Jasminreis und Bami Goreng (gebratene Eiernudeln)

Dessert

Kokosnuss-Mousse mit marinierter Mango

Exotisches Obst geschnitten

Milchreis-Sushi mit Pflaumen-Honig-Dip



„Frankfurt“

29,50 € pro Person

ab 30 Personen mit 2 wählbaren Hauptgängen

Vorspeise

Frankfurter grüne Sauce und gekochte Eier

Kartoffel-Gurken-Salat mit kleinen Bratwürstchen

Zarter Tafelspitz mit Meerrettich und würziger Kräuter-Vinaigrette

Omas Schmandkuchen mit Schinkenspeck und Lauch

Feldsalat mit gerösteten Baconstreifen, Schnittlauch und Joghurtdressing

Geräucherte Taunusforelle mit mariniertem Gemüse

Aus dem Suppentopf

Wildsachsener Kartoffel-Gemüse-Suppe mit geschnittener Rindswurst *oder*

Omas Apfelweinsüppchen mit Rippchen und zarten Gemüwestreifen

Hauptspeise

Kross gebratener Taunuszander mit Apfelspalten, Kartoffeltörtchen, Blattspinat und leichter

Rahmsauce *oder* **Rinderrouladen** mit Rotweinjus, Rahmkarotten und Schupfnudeln

Dessert

Beerengrütze mit Vanilleschaum

Apfel-Tiramisù mit Bratapfel und gerösteten Mandeln

Schokoladenpudding mit Sahnehaube

„Bayern“

27,50 € pro Person

Vorspeise

Kalbsfleischpflanzerl mit Kartoffelsalat

Knackiger Feldsalat mit Kartoffel-Apfel-Dressing

Kräuter-Kraut-Salat

Weißwürstchen mit süßem Senf von Händelmeyer

Vesperplatte mit Tirolerschinken, gegartem Schinken und Hausmacher Wurst

Mariniertes Bauchfleisch mit Kräutermarinade

Sauerteigbrot, frische Laugenbrezeln und Roggenbrot und Fassbutter

Aus dem Suppentopf

Rinderbrühe mit Mini-Maultaschen und Gemüsestreifen

Hauptspeise

Gebatene Mini-Semmelknödel mit leichtem Pilzrahm

Knusprige Schweinshaxe im Ofen gegart, mit Dunkelbiersauce

Bratkartoffeln und Bayerischkraut oder

Fleischkäse mit Kartoffel-Bacon-Gröstel

Käse und Dessert

Bayerische Creme mit Erdbeermark

Topfenstrudel mit marinierten Kirschen

Almkäse, Ob'azter Radieschen und Radi



Frühlingsmenü

34,50 € pro Person

Vorspeise

Türmchen vom Atlantikfisch mit jungem Blattsalat und Zitrusvinaigrette

Aus dem Suppentopf

Spargelsüppchen mit gegrillter Riesengarnele (nach Saison)

Hauptspeise

Kalbsrückenmedaillons mit Kräuterkruste und Madairajus

Knackiger Weiterstadter Stangenspargel mit Kartoffeltörtchen

Dessert

Sauerampfer-Parfait mit Baumkuchenmantel und marinierten Erdbeeren



Sommermenü

37,50 € pro Person

Vorspeise

Duett vom Rinder- und Lachs-Carpaccio mit gegrillten Kräutersaitlingen

Antipasti-Lasagne

Gebratene Riesengarnele mit jungem Blattsalat

Zwischengang

Nest von Bandnudeln mit gehobeltem Sommertrüffel und Parmesansauce

Hauptspeise

Filet vom Weiderind mit Trüffelkruste, knusprigem Rösti und Sommergemüse

Dessert

Mandel-Mousse mit Kuvertürering und gerösteten Aprikosen



Herbstmenü

37,50 € pro Person

Vorspeise

Krosses Kartoffel-Carpaccio mit herbstlichem Wildkräutersalat und Riesengarnele

Aus dem Suppentopf

Trüffelcremesüppchen mit Bauernbrothippe

Hauptspeise

Zartes Lammrückenkarree unter Olivenkruste mit kleinen Pfifferlingen, Röstkartoffelwürfeln, Wirsingtimballe und Burgunderjus

Dessert

Gebackenes Apfelstrudelsäckchen mit Vanille-Sauerrahm-Eis



Wintermenü

36,50 € pro Person

Vorspeise

Kross gebratener Taunus-Zander mit Kartoffelrösti und Wasabischaum

Rapunzelsalat mit Apfel-Vinaigrette

Aus dem Suppentopf

Rheingauer Rieslingsüppchen mit Kräuterschaum

Hauptspeise

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Spitzkohlstrudel, Rosmarinpolenta und Barolojus

Dessert

Topfenknödel mit geliertem Birnensüppchen und Pistazieneis



„Flying Fingerfood“

26,50 € pro Person

Kalte und warme Snacks auf kleinem Teller, der Minischale (Bowl) oder aus dem Glas.
Alles mit der Gabel zu genießen.
6 herzhaftes und 2 süße Stücke pro Gast (nach Wahl)

Vorspeise

Knusprige Rösti mit Thunfisch-Tartar und Shisokresse

Hähnchenbrust mit Piccatamantel und Oliven-Tomaten-Pesto

Gratinierter Honig-Lavendel-Ziegenkäse mit wildem Rucola

Pochiertes Wachtelei auf grüner Sauce

Aus dem Suppentopf

Rheingauer Rieslingsuppe mit Kräuterschaum und Bauernbrothippe

Hauptspeise

Live vor Ort zubereitet.

Seeteufel mit Kräutermantel und Ratatouille-Lasagne

Kalbsinvoltini mit Thymian-Polenta-Talern und Madairajus

Semmelköndelscheibe in Butter geschwenkt mit gegrillten Kräutersaitlingen

Tortelloni mit Ricotta, grünem Spargel und Parmesansauce

Dessert

Mango-Smoothie in der Bügelflasche

Bayerische Creme mit marinierten Beeren

Orangen-Crème Brûlée





„Hochzeit“

36,50 € pro Person ohne Schokoladenfontäne

42,50 € pro Person inkl. Schokoladenfontäne (ab 70 Personen buchbar)

Vom Büfett oder als Menü vom Service serviert

Vorspeise

Pochierter Salm mit Zitrusfrucht-Vinaigrette

Charantemelonperlen mit gehobeltem Parmaschinken

Zart rosa gebratenes Roastbeef mit grüner Sauce

Walldorfsalat mit frischer Ananas

La Cucinas Meeresfrüchtesalat mit Pulpo, Sepia, Garnelen und Zitronen-Olivenöl

Wildkräutersalat mit gebratenen Kräutersaitlingen

Aus dem Suppentopf

Rinderconsommé mit Kräuterbällchen und Gemüsestreifen

Aus der Pastaküche

Hausgemachte Pasta aus der halben Parmesanschüssel von den Köchen serviert.

Troffinudeln mit gebratenen Garnelen, Zuckerschoten, Cocktailtomaten und Krustentiersauce

Mini-Penne mit jungem Gemüse, geschmorten Strauchtomaten und Schafskäse

Hauptspeise

Fisch

Roulade vom Loup de Mer und Lachs mit jungem Blattspinat, Kirschtomaten, Pinienkernen, Griesgnocchi und Hummer-Weißweinessenz

Fleisch

Kalbsrückensteak mit Trüffelkruste, Kartoffelkräutertörtchen, buntem Gemüse und Madeirajus

Dessert

Die Desserts werden in Gläsern portioniert und dekoriert.

Orangen-Crème-Brûlée gratiniert

Mango-Parfait im Baumkuchenmantel

Schokoladentarte mit Mandelcreme

Die La Cucina Schokoladenfontäne

Vom Pâtissier betreut – Ihre Gäste werden begeistert sein.

Zart duftende Kuvertüre mit großem Obstbuffett (Erdbeeren, Mango, Melone, Ananas und Trauben).





EventRaum



La Cucinas Event-Raum

Sie suchen eine passende Location für Ihre Feier?

Wir haben die Lösung: Unser Event-Raum – entspannt und in gemütlicher Atmosphäre feiern.

Feiern Sie bei uns

- Hochzeiten
- Geburtstage
- Firmen-Events
- kulinarische Weinproben
- Dinnerabende
- Firmen-Kochkurse (bis zu 15 Personen)

Der Event-Raum bietet für 50 bis 60 Personen Sitzplätze.

Diese besondere Location verfügt über einen großen Balkon mit Ausblick in einen herrlichen Obstgarten, der über einen Kiesweg zu erreichen ist.



Die Getränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Elisabethen Quelle	0,75l	3,50 €
Mineralwasser Elisabethen Quelle still	0,75l	3,50 €
Mineralwasser San Pellegrino	0,75l	4,90 €
Orangensaft Rapp's	1l	3,90 €
Apfelsaft Rapp's	1l	3,90 €
Coca Cola, Cola Light, Fanta	1l	3,50 €

Biere

Pils vom Fass Marke Ihrer Wahl	je Liter	4,80 €
Flaschenbier Marke Ihrer Wahl	0,33l	2,20 €
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	2,20 €
Weizenbier	0,5l	3,60 €

Kaffee, Espresso und Tee

Kaffee inklusive Zucker und Kaffeesahne		2,20 €
Espresso inklusive Zucker und Kaffeesahne		2,00 €
Cappuccino inklusive Zucker		2,50 €
Tee inklusive Zucker		1,80 €



Sekt, Prosecco und Champagner

Winzer Secco Landgraf, trocken und fruchtig	0,75l	12,50 €
Prosecco Vivarello spumante, brut	0,75l	21,50 €
Winzer Sekt Landgraf Riesling, trocken	0,75l	21,50 €
Pinot Sekt Landgraf, brut, elegant und fruchtig (nach Champagnerart)	0,75l	23,50 €
Champagner A.R. Lenoble, brut intense spritzig-elegant, weich, mit kraftvollem Abgang	0,75l	35,50 €
Louis Roederer Reims, brut premier	0,75l	55,50 €

Weißweine

Trebbiano d’Abruzzo La Valentina, trocken fruchtig, 12 Vol.-%	0,75l	17,50 €
Verdicchio di Castello di Jesi Velenosi, trocken 12,5 Vol.-%	0,75l	17,50 €
Saulheim Riesling Weingut Landgraf, trocken langer Nachhall von Frucht und Mineralität	0,75l	18,50 €
Saulheimer Weißburgunder Weingut Landgraf, trocken, elegante Frucht mit Kraft und Charakter	0,75l	18,90 €

Rotweine

Merlot Umbria 2010 Tizzaio, trocken, 13 Vol.-%	0,75l	19,50 €
Grand Vin de Bordeaux Saint Emilion, trocken 13,5 Vol.-%	0,75l	24,90 €

La Cucinas Longdrinks

Wodka Lemon		5,00 €
Wodka RedBull		5,00 €
Campari Orange		5,00 €
Gin Tonic		5,00 €
Aperol Spritz		5,00 €

Gerne beraten wir Sie bezüglich Ihrer Getränke und erfüllen Ihre Getränkewünsche.

TafelTräume



Gemäß Ihrer Veranstaltung und dem Ambiente stellen wir Ihnen gerne ausreichend passendes Geschirr oder auf Wunsch auch Geschirr, Gläser, Bestecke und Tischwäsche zur Verfügung.

Gläser

Rotweinglas Standard	0,40 €
Weißweinglas Standard	0,40 €
Rotweinglas Exklusiv	0,50 €
Champagnerglas Exklusiv	0,50 €
Sektglas Standard	0,40 €
Ballonwasserglas	0,40 €
Longdrinkglas	0,40 €
Biertulpe	0,40 €
Grappaglas	0,40 €



Geschirr

Platzteller Edelstahl poliert

Menüteller 28 cm

Menüteller 26 cm

Dessertteller 24 cm

Fingerfood-/Kuchenteller

Suppentasse Tasse und Untertasse

Kaffeetasse Tasse und Untertasse

Espressotasse Tasse und Untertasse

Milchkännchen

Zuckerdose

Salz-Pfeffer-Streuer

Aschenbecher



3,00 €

0,40 €

0,40 €

0,40 €

0,30 €

0,70 €

0,60 €

0,60 €

0,80 €

1,20 €

1,20 €

0,60 €



Bestecke

Besteck Messer und Gabel

Fischbesteck Messer und Gabel

Suppenlöffel

Dessertlöffel

Dessertmesser

Dessertgabel

Fingerfood-Gabel

Buttermesser

Kuchengabel

Kaffeelöffel

Espressolöffel



0,60 €

0,60 €

0,35 €

0,35 €

0,35 €

0,35 €

0,35 €

0,30 €

0,30 €

0,30 €

0,30 €



Tische und Tischwäsche

Stehtisch	12,50 €
Büfettisch	12,50 €
Biergarnitur 1 Tisch und 2 Bänke	11,50 €
Biergarnitur-Hussen in weiß	19,50 €
Tischdecke 2,70 cm rund	12,50 €
Tischdecke 1,30 cm x 1,80 cm	11,50 €
Tischdecke 1,50 cm rund	9,50 €
Stoffserviette weiß, 50 x 50 Stück	1,20 €
Skirting weiß, 72 cm hoch, 4 m lang, Einmalgebrauch	35,00 €
Lackfolie weiß, 1,30 cm breit pro Meter	3,90 €
Lackfolie 30 m-Rolle, 1,30 cm breit	65,00 €
Champagnerschale Edelstahl, poliert	15,00 €
Crushed Ice 2kg in Styroporbox	6,90 €
Kerzenleuchter 5-flammig, versilbert	9,50 €

Wir erstellen für Ihre Veranstaltung die entsprechende Menükarte für 3,50 € je Karte.

Zelte und Sonnensegel

Sonnenschirm mit 3 m x 3 m mit Fuß	50,00 €
Scherenzelt 3 m x 4 m mit Seitenteil	120,00 €
Pavillon 3 m x 3 m mit Seitenteil und Gewichten	120,00 €
Pavillon 3 m x 6 m mit Seitenteil und Gewichten	240,00 €
Auf- und Abbau	65,00 €

EntspannungsHelfer



Für die professionelle Vorbereitung, Betreuung und Durchführung Ihres Caterings steht Ihnen unser Service- und Küchenteam zur Verfügung.
Unsere Service-Mitarbeiter tragen schwarze Hosen mit Schürze, weiße Hemden und schwarze Weste.

Küchen- und Service-Personal

	<i>pro Std.</i>
Küchenchef	36,50 €
Koch	28,50 €
Chefpatissier	34,50 €
Patissier	28,50 €
Serviceleiter	36,50 €
Service	28,50 €
Weinsommelier	48,50 €
Veranstaltungsleiter	36,50 €
Liefer- und Aufbaupersonal	24,50 €
Barkeeper	38,50 €

Die Berechnung von Küchen- und Servicepersonal erfolgt mit Abfahrt/Ankunft ab

La Cucina, Alt Wildsachsen 5, 65719 Hofheim-Wildsachsen

Die Mindesteinsatzzeit beträgt 4 Stunden.

Anfahrt/Abfahrt Pkw ab 40 km pro km	0,90 €
Anfahrt/Abfahrt Kühlbus ab 40 km pro km	1,20 €
Übernachtung/Spesen pro Tag	80,00 €
Lieferung innerhalb 20 km	15,00 €
Lieferung innerhalb 35 km	20,00 €
Lieferung innerhalb 60 km	35,00 €
Transport/Müllentsorgung	60,00 €

Änderung der Liefermengen können bis 48 Stunden (bei größeren Veranstaltungen 3–4 Tage) vor der Veranstaltung um bis zu 25 % herauf- bzw. herabgesetzt werden.

Bei größeren Bestellungen akzeptieren wir eine Stornierung bis zu 8 Tagen, bei Kleineren bis zu 3 Tagen vor der Lieferung.

Die bis dahin angefallenen Kosten werden in Rechnung gestellt. Bei einer späteren Auftragsstornierung wird die volle Auftragssumme fällig.

Küche

Chafing-Dish mit zwei Brennpasten	12,95 €
Induktionsplatte zum Livekochen mit Pfanne	40,00 €
Induktionswok zum Livekochen mit Pfanne	40,00 €
Chafing-Dish Elektro	11,50 €
Backofen nach Größe	120,00 €
Elektrothermobox für warme Speisen	35,00 €
Original Bergel Schinkenschneider	250,00 €
Standfuß für Bergel Schinkenschneider	100,00 €
Holzkohlegrill mit Holzkohle und Grillbesteck	100,00 €
Gasgrill mit Gasflasche und Grillbesteck	100,00 €
Küchenequipment nach Speisenauswahl ab	80,00 €



Service

Teller-Étagère für eingedeckte Vorspeisen	3,00 €
Étagère dreistöckig, 47 cm hoch	15,00 €
Thermoskanne	3,90 €
Kaffeemaschine 15 bis 60 Tassen	55,00 €
Kaffeemaschine 15 bis 100 Tassen	65,00 €
Espressomaschine De Longhi	120,00 €
WMF Presto Kaffeeautomat	250,00 €
Kaffeegedeck pro Gast Kaffee, Milch, Zucker	1,90 €
Garderobenständer mit Bügel und Marken, für 30 Personen	19,50 €
Getränkekühlschrank/-truhe	50,00 €
Bierzapfanlage mit Durchlaufkühler	75,00 €
Premix-Anlage Coca Cola, Fanta	70,00 €
Kohlensäureflasche für Zapfanlage, 5 kg	30,00 €
Fassbier verschiedene Sorten nach Wunsch, Preis auf Anfrage	

Pâtisserie

Crêpe-Station mit einer Platte	60,00 €
Crêpe-Station mit zwei Platten	110,00 €
Waffeleisen einfach	50,00 €
Waffeleisen doppelt	80,00 €
Eismaschine 1,5l	120,00 €
Schokoladenbrunnen mittel 50 cm, ohne Kuvertüre	120,00 €
Schokoladenbrunnen mittel 75 cm, ohne Kuvertüre	150,00 €
Zuckerwattemaschine	100,00 €
Sushiband 2,5 m	160,00 €



Geschäftsbedingungen



Preise

Diese Preise sind ab dem 07.07.2014 gültig.

Die Preise verstehen sich in Euro zuzüglich der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bezahlung

Für die Zahlung unserer Rechnungen ist ein Ziel von 7 Tagen ohne Abzug vorgesehen. Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die Ware unser Eigentum und darf nicht zur Sicherung an Dritte übereignet oder verpfändet werden.

Beanstandungen

Offensichtliche Mängel können wir nur berücksichtigen, wenn die Beanstandung unverzüglich bei Erhalt der Ware erfolgt.

Der Umtausch von Lebensmitteln ist aus rechtlichen Gründen ausgeschlossen.

Alle gelieferten Lebensmittel müssen kühl gelagert werden. Bei unsachgemäßer Lagerung übernehmen wir keine Haftung.

Sonstiges

Da wir ein sehr umfangreiches Sortiment haben, sind Änderungen in der Zusammenstellung der Gerichte und Preise möglich. Diese werden wir aber mit dem Auftraggeber abstimmen.

Mit der Auftragserteilung werden diese allgemeinen Geschäftsbedingungen anerkannt.

Inventar

Die Anlieferung des Inventars erfolgt zu ebener Erde.

Mieter verpflichten sich nach Ablauf der Mietzeit die Mietgegenstände vollständig und unbeschädigt an den Vermieter zurückzugeben.

Der Mieter haftet für jede Beschädigung oder den Verlust des Mietgutes bis zur Rückgabe.
Bei Verlust oder Beschädigung hat der Mieter die Wiederbeschaffungskosten zu tragen.

Personal/Service

Die Berechnung von Küchen- und Servicepersonal erfolgt mit Abfahrt/Ankunft ab

La Cucina
Alt Wildsachsen 5
65719 Hofheim-Wildsachsen

Gefahrenübergang

Bei Anlieferung durch unsere oder im Auftrag fahrende Kühlfahrzeuge mit Übergabe an den Kunden.
Bei der Abholung durch den Kunden ab La Cucina.

Erfüllungsort und Gerichtsstand

Amtsgericht Wiesbaden







Kontakt und Informationen

Unternehmen	La Cucina Catering
Sitz	Alt Wildsachsen 5 65719 Hofheim-Wildsachsen
Inhaber	Dirk Diefenbach
Telefon	06122/5 87 23-0
Fax	06122/5 87 23-1
Mobil	0173/6 58 84 49
E-Mail	info@dirk-diefenbach.de
Web	www.dirk-diefenbach.de
Liefergebiet	bundesweit
Saisonangebot	Vier-Jahreszeiten-Küche
Mietpreise	verstehen sich zzgl. ges. MwSt.
Preise	verstehen sich zzgl. ges. MwSt.
Preisliste	Stand 2014



Das Durchschnittliche
gibt der Welt
ihren Bestand,
das Außergewöhnliche
ihren Wert. Oscar Wilde



LA CUCINA



Dirk Diefenbach

Ihr mediterraner Caterer