VULPIANI
CATERING
& PARTYSERVICE

BUFFETS · FEIERN · CATERING
CATERINGPROFIL 2026

FÜR FEIERN & EVENTS

Italienische Gastfreundschaft für *jeden Anlass*

Authentische italienische Küche mit neapolitanischen Wurzeln, frisch am Tag zubereitet und individuell auf jede Feier abgestimmt. Ein italienisches Buffet, liebevoll gestaltet vom Aperitif bis zum letzten Gang.



0163 1117106 · vulpianipastabar@gmail.com · vulpianipasta.bar

ROTTWEIL

DAS VERSPRECHEN

Napoli, *frisch serviert*

Jedes Gericht wird am Tag der Feier frisch zubereitet – mit ausgewählten Zutaten und einem Menü, das zu Ihnen, Ihren Gästen und der Jahreszeit passt.

Unsere Küche hat ihre Wurzeln in Caserta, unweit von Neapel, im Herzen Kampaniens – der Heimat der Mozzarella di Bufala Campana. Diese Herkunft prägt unsere Küche: von Montanare aus dem Ofen und neapolitanischen Aperitif-Klassikern bis zum Mozzarella-Buffet.

So entsteht ein großzügiges, authentisches italienisches Buffet, liebevoll präsentiert und passend zu Ihrem Anlass gestaltet.

Frisch

Am Tag der Feier zubereitet und bis zum Buffet auf optimaler Temperatur gehalten.

Authentisch

Italienische Küche mit neapolitanischen Wurzeln, Mozzarella aus Kampanien und Rezepte mit Tradition.

Individuell

Menü, Mengen und Präsentation werden für jede Feier passend abgestimmt.

Grande Buffet

Unser umfangreichstes Buffet – mit Premium-Spezialitäten und zwei frisch portionierten Pastagerichten.

APERITIF - IHRE AUSWAHL

Montanare aus dem Ofen, Focaccia und Pizza in Teglia sind fest eingeplant. Dazu: Arancini oder Frittatine; Panzerotti oder Blätterteig-Fagottini; Caprese-Spieße oder Bruschette. Die Füllungen der Fagottini sowie die Pizza-Sorten werden gemeinsam abgestimmt.

MOZZARELLA & ANTIPASTI - IHRE AUSWAHL

Mozzarella di Bufala Campana und Burrata sind fest eingeplant. Dazu: Mozzarella-Rolle oder Mozzarelline; Prosciutto di Parma oder Mortadella und weitere Salumi; Carpaccio di Manzo oder Prosciutto e Melone; Käseauswahl oder mariniertes bzw. gegrilltes Gemüse. Caponata ergänzt das Buffet.

SPEZIALITÄTEN AUS DEM MEER

Insalata di Mare oder Polpo e Patate – die Auswahl wird bei der Menüabstimmung festgelegt.

PASTA-STATION

Paccheri al ragù napoletano plus ein zweites Pastagericht nach gemeinsamer Auswahl, von unserem Personal frisch portioniert.

WARMES BUFFET - IHRE AUSWAHL

Pasta al forno oder Parmigiana di melanzane; Polpette oder Pollo alla Cacciatora; Involtini di pollo mit Schinken & Scamorza oder Involtini di melanzane mit Ricotta & Spinat.

SALATE & BEILAGEN - IHRE AUSWAHL

Panzanella oder Rucola & Parmigiano; mediterraner Salat oder saisonales Ofengemüse; Rosmarinkartoffeln oder eine weitere saisonale Beilage.

INDIVIDUELL KALKULIERT

Auf Wunsch kann die konkrete Zusammenstellung bei einer Verkostung gemeinsam festgelegt werden. Desserts sind separat buchbar.

Festa Italiana

UNSERE EMPFEHLUNG

Unser empfohlenes Menü – großzügig, abwechslungsreich und mit betreuter Pasta-Station.

APERITIF - IHRE AUSWAHL

Montanare aus dem Ofen oder Mini-Arancini; Frittatine oder Panzerotti; Blätterteig-Fagottini oder Pizza in Teglia; Caprese-Spieße oder Bruschette. Focaccia ist ebenfalls enthalten. Die Füllungen der Fagottini und die Pizza-Sorten stimmen wir gemeinsam mit Ihnen ab.

ANTIPASTI & MOZZARELLA - IHRE AUSWAHL

Burrata oder Fior di latte; Mozzarelline oder Käseauswahl; Prosciutto e Melone oder Carpaccio di Manzo. Dazu Salumi sowie Caponata oder mariniertes bzw. gegrilltes Gemüse.

PASTA-STATION - IHRE AUSWAHL

Penne all’arrabbiata, Fusilli alla boscaiola oder ein anderes gemeinsam abgestimmtes Pastagericht, frisch von unserem Personal portioniert.

WARMES BUFFET - IHRE AUSWAHL

Pasta al forno oder Parmigiana di melanzane; Polpette oder Pollo alla Cacciatora; Involtini di pollo mit Schinken & Scamorza oder Involtini di melanzane mit Ricotta & Spinat.

SALATE & BEILAGEN - IHRE AUSWAHL

Panzanella oder Rucola & Parmigiano; Rosmarinkartoffeln oder saisonales Ofengemüse.

INDIVIDUELL KALKULIERT

Auf Wunsch kann die konkrete Zusammenstellung bei einer Verkostung gemeinsam festgelegt werden. Desserts sind separat buchbar.

Piccola Festa

Das kompakte Buffet – vielseitig, unkompliziert und trotzdem individuell zusammengestellt.

APERITIF - IHRE AUSWAHL

Montanare aus dem Ofen oder Bruschette; Blätterteig-Fagottini oder Pizza in Teglia; Caprese-Spieße oder warme Focaccia. Oliven sind ebenfalls enthalten. Fagottini-Füllungen und Pizza-Sorten wählen wir gemeinsam aus.

ANTIPASTI - IHRE AUSWAHL

Salumi oder Käseauswahl; Fior di latte oder Mozzarelline; mariniertes bzw. gegrilltes Gemüse oder Caponata; Panzanella oder mediterraner Salat.

WARMES BUFFET - IHRE AUSWAHL

Pasta al forno oder Parmigiana di melanzane; Polpette oder Pollo alla Cacciatora. Dazu eine saisonale Beilage.

INDIVIDUELL KALKULIERT

Auf Wunsch kann die konkrete Zusammenstellung bei einer Verkostung gemeinsam festgelegt werden. Desserts sind separat buchbar.

DER SERVICE

So kommt unser Catering zu Ihnen

Alles wird am Tag der Veranstaltung frisch zubereitet und innerhalb Deutschlands in einem Radius von bis zu 100 km ab Rottweil geliefert. Weitere Entfernungen sind nach individueller Absprache möglich. Die Speisen werden in geeigneten, verschlossenen Transportbehältern und unter Einhaltung der vorgesehenen Temperaturen transportiert.

Zum vereinbarten Leistungsumfang gehören die Lieferung zum Veranstaltungsort, der Aufbau des Buffets, die Buffetbetreuung während des vereinbarten Servicezeitraums, laufendes Nachfüllen sowie der Abbau und die Abholung. Die Pasta-Station wird – je nach gewähltem Menü – von unserem Personal betreut und frisch portioniert. Ein Service am Tisch für Speisen ist nicht vorgesehen.

Geschirr, Besteck und Gläser sind nicht automatisch Bestandteil des Buffetangebots. Auf Wunsch organisieren wir diese Leistungen über unsere Partner. Für Bar und Getränke arbeiten wir mit Köhler's Bar- & Eventservice zusammen; Umfang und Getränkekonzept werden passend zur Veranstaltung abgestimmt.

EXTRAS & INDIVIDUELLE OPTIONEN

Vegetarisch & vegan

Auf Anfrage in allen Menüstufen möglich.

Glutenfreie Optionen

Nach Absprache. Details zur Zubereitung und zu möglichen Kreuzkontaminationen klären wir vorab.

Dessertkonzept

Nicht Bestandteil des Buffetangebots. Auswahl und Umfang werden separat geplant und kalkuliert.

Geschirr, Besteck & Gläser

Über unsere Partner organisierbar – auf Wunsch mit Lieferung, Abholung des benutzten Materials und Reinigung.

BAR- & GETRÄNKESERVICE MIT KÖHLER'S

Speisen von Vulpiani, professioneller Bar- und Getränkeservice von Köhler's – auf Wunsch aus einer Hand koordiniert. Das Getränkekonzept wird passend zu Anlass, Gästezahl und gewünschtem Umfang zusammengestellt.

Mobile Bar & Equipment

Mobile Bar, Gläser, Eis, Kühlung und professionelles Barzubehör.

Professionelle Barkeeper

Cocktails, Longdrinks und weitere Getränke – von Klassikern bis zu alkoholfreien Varianten.

Servicepersonal

Auf Wunsch zusätzlich für Getränkeservice, Gästebetreuung und einen reibungslosen Ablauf.

Die Cocktailauswahl kann z. B. Aperol Spritz, Negroni, Bellini, Espresso Martini, Whiskey Sour sowie alkoholfreie Cocktails umfassen. Auswahl und Umfang werden individuell abgestimmt.

Warum keine festen Preise?

Jede Feier ist anders. Gästezahl, Menüauswahl und Serviceumfang werden individuell abgestimmt, damit nur das berechnet wird, was wirklich zur Veranstaltung passt. Vor der Buchung erhalten Sie selbstverständlich ein transparentes, verbindliches Angebot. Mindestauftragswert, zusätzliche Servicezeiten und besondere Anforderungen werden darin klar ausgewiesen.

Der erforderliche Vorlauf richtet sich nach Gästezahl, Menü und Serviceumfang. Kurzfristige Anfragen sind je nach Verfügbarkeit möglich.

SO STARTEN WIR

Auf Wunsch beginnt die Planung mit einer Verkostung

VERKOSTEN · AUSWÄHLEN · FEIER PLANEN

VERKOSTUNG ANFRAGEN

Per WhatsApp Kontakt aufnehmen

Vulpiani Catering & Partyservice

0163 1117106 · 0741 94222459

vulpianipastabar@gmail.com

Hochmaiengasse 4, 78628 Rottweil