

Gastronomia

Di Niente

In de afgelopen jaren heb ik in de Dorpsstraat Di Niente Trattoria met plezier uitgebaat. Geluisterd naar de wens van vele gasten om van de kwaliteit, gastvrijheid en beleving van Di Niente Trattoria ook op locatie te kunnen genieten heb ik besloten om mijn nieuwe droom uit te laten komen. Met

Di Niente Party & Events wil ik graag mijn kennis en ervaring delen en kan ik voor elke gelegenheid of festiviteit een stukje Italië op locatie verzorgen. Alles met passie en ambacht bereid zoals u gewend was in de Trattoria.

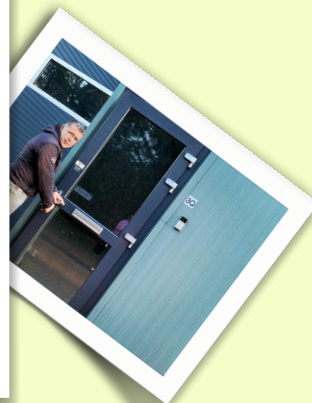
Ons assortiment is zeer divers en geschikt voor iedere gelegenheid. Of het nu uitsluitend om een aperitivo gaat of een volledig verzorgd diner, alles gebeurt met dezelfde passie, professionaliteit en authenticiteit.

Graag verzorg ik uw speciale gelegenheid en maken we er een groot succes van.

Neem gerust contact met mij op om de mogelijkheden te bespreken.

Saluti en tot ziens,

Rainier
Di Niente Party & Events
tel.nr. 06-20649860
@ info@diniente.nl



Pranzo!

Tussen 12 en 14 is het tijd voor de lunch, pranzo in het Italiaans. In Italië sluiten dan veelal winkels en musea. De meeste Italianen houden het tijdens de lunch op een pastaschotel (primo) of een broodje. Op zondag en op feestdagen wordt er uitgebreider gegeten tijdens de lunch. Dat zijn de dagen dat de familie en vrienden bij elkaar komen en men in de keuken staat om heerlijke streekgerechten te bereiden.

Bij Di Niente Party & Events hebben we een keur aan heerlijke broodjes met verse ingrediënten voor u geselecteerd. Uiteraard is het bij ons ook mogelijk om tijdens de lunch een uitgebreide maaltijd te laten bereiden voor u en uw dierbaren.

Vraag gerust eens naar de verschillende combinaties.



Assortiment

(Prijzen zijn gebaseerd op minimaal 10 personen)

Gepresenteerd op houten planken

Ass. mini belegde bolletjes € 75,00 (30 st.)
Ass. belegde focaccia € 77,50 (10 st.)
Ass. belegde panini € 77,50 (10 st.)
Ass. belegde Tramezzini € 60,00 (20 st.)

Glaasjes gevuld met salade

Mozzarellasalade € 37,50 (10 st.)
Tonijnsalade € 37,50 (10 st.)
Panzanella (broodsalade) € 37,50 (10 st.)
Couscous met citrusfruit € 37,50 (10 st.)
Traditionele caprese salade € 37,50 (10 st.)

Gepresenteerd in schalen

Caesar salade € 40,00 (10 pax)
Arrabbiata salade € 50,00 (10 pax)
Boontjes, balsamico, peper, bruschetta

Warm voor erbij

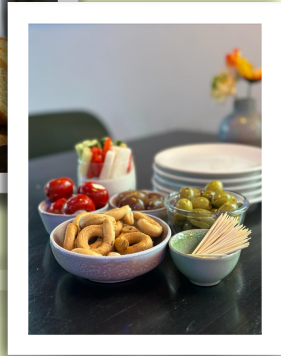
Midi quiche zalm € 37,50 (10 st.)
Midi quiche pancetta € 37,50 (10 st.)
Midi quiche vegetarisch € 37,50 (10 st.)

Pompoensoep € 47,50 (10 pax)
Geroosterde paprikasoep € 47,50 (10 pax)
Courgette soep € 47,50 (10 pax)
Toscaanse minestrone soep € 47,50 (10 pax)

Tortello ricotta e spinaci € 75,00 (10 pax)
Tortello alla Zucca € 75,00 (10 pax)
Caramella gorgonzola € 75,00 (10 pax)
Spiga al tartufo € 85,00 (10 pax)
Tortello con Gamberi € 85,00 (10 pax)

Zoetigheid

Cannoli Siciliani € 1,95 (per stuk)
Misto mandorle € 22,50 (per kilo)
Pasticciotto Leccese € 30,00 (10 st.)
Torta limone € 30,00 (per taart)
Tiramisu € 47,50 (10 st.)



Aperitivo

Borreltijd! Aan het einde van de dag is het tijd voor een aperitiefje.

De aperitivo is het moment van de dag om elkaar te ontmoeten en even bij te praten met bekenden terwijl je aan een drankje nipt en geniet van apericena. Apericena houdt het midden tussen een uitgebreider aperitief en een licht dinerbuffet. Voor een vaste prijs krijg je in Italië niet alleen een aperitiefje maar ook allerlei finger-food achtige hapjes. Lekker om de eetlust mee op te wekken in afwachtingen van het avondeten (cena).

Di Niente Party en Events biedt u een keuze uit verschillende soorten finger-food die met een heerlijk drankje uw aperitief compleet maken. Uiteraard kunt u bij ons ook gewoon terecht voor antipasti (een keur aan verse vleeswaren, verschillende Italiaanse kazen en lekkere gegrilde groentes) om uw borrel compleet mee te maken.

Bekijk het assortiment om een indicatie te krijgen van de mogelijkheden.

Als er speciale wensen zijn dan denk ik graag me u mee!

Saluti!

Assortiment

(Prijzen zijn gebaseerd op minimaal 10 personen)

Voor op de sttafel

- Rauwkost met truffelsaus (v) € 8,00
- Gemengde olijven (v) € 6,00
- Gevulde pepers met tonijn € 8,00
- Gevulde pepers met roomkaas (v) € 8,00
- Uitjes in de Balsamico (v) € 6,00
- Taralli met venkelsmaak (v) € 6,00

Opgemaakte houten planken

- Antipasto Misto € 100,00 (10 pers)
- Antipasto formaggi € 100,00 (10 pers)
- Antipasto salumi € 80,00 (10 pers)
- Antipasto vegetariano € 80,00 (10 pers)

Voor erbij

- Verse focaccia met smeersel € 12,00
- Assortiment Bruschetta € 36,00 (24 st.)
- Arancino Siciliano € 8,00 (8 st.)
- Hartige quiche zalm € 14,00 (8 st.)
- Hartige quiche speck € 12,00 (8 st.)
- Hartige quiche vegetariana € 12,00 (8 st.)





La cena e pronta! Het eten is klaar!

Omdat Italianen over het algemeen tot wat later werken is het avondeten ook vaak pas na 20.00.

Gezamenlijk de dag afsluiten met een heerlijke uitgebreide maaltijd bestaande uit antipasti, een primo (licht pastagerecht), secondo (vis of vleesgerecht) en de dolce (Italiaans dessert).

Voor een heerlijke traditionele maaltijd kunt u gebruik maken van onze diensten. Van het uitsluitend bezorgen van de maaltijd tot een uitgebreide private dining bij u op locatie, tot in de puntjes geregeld. Neem contact met ons op om de mogelijkheden te bespreken.

Is de groep groter dan is een buffet ook mogelijk. Di Niente Party & Events kan dit van A tot Z voor u regelen. We combineren dan de antipasto, primo, secondo en dolce dan in een buffet vorm. Er is dan voor ieder wat wils om uit te kiezen.

Buon appetito!



Antipasto

Antipasto misto (gemengde planken)
Antipasto formaggio (div. kazen)
Antipasto salumi (Italiaanse vleeswaren)
Antipasto Vegetariano (vegetarisch)
Div. Salades

Primo

Penne alla Norma
Linguine piccanti
Bucatini all'Amatriciana

Tortello met pompoen
Ravioli ricotta en spinazie
Spiga met truffel en ricotta
Tortello met gamba e citroen

Secondo

Lasagne Napolitana
Lasagne met verschillende vissoorten
Cannelloni gehakt, ricotta en spinazie

Siciliaanse zalm uit de oven
Kabeljauw gegratineerd met panco
Zeebaars in een zoutkorst

Rouleau van parelhoen
Gegratineerde rib eye met gorgonzola
Saltimbocca alla Romana
Tagliata di manzo (gegrild rundvlees)
Toscaanse kip (stoofschotel)
Pignata di Pecora (lamsstoofschotel)
Wildzwijnsstoof

Dolce

Traditionele tiramisu
Panna Cotta
Citraentaart met merengue
Glutenvrije chocolade taart
Cannoli in diverse smaken

De bovenstaande gerechten zijn slechts een indicatie en er kan naar behoefte gekeken worden naar de mogelijkheden.

Neem contact op met mij voor een voorstel op maat voor de gelegenheid.

