



# Silke's Genusswerkstatt im Hof alla Cava

(Budget € 20-30 pro Gast)

## Feine Pizza-Kombination im kreativen Hof alla Cava

Wenn der Duft von frisch gebackenem Teig durch den Hof zieht und sich mit Kräutern, geschmolzenem Käse und einem Hauch Süden verbindet, entsteht mehr als nur ein Gericht – es entsteht ein Moment.

Silke's feine Pizza-Kombination vereint handwerklich zubereitete Pizzen mit ausgewählten, saisonalen Zutaten und der besonderen Atmosphäre des Hof alla Cava. Knuspriger Boden, liebevoll belegt, dazu passende Antipasti, frische Salate und ein gutes Glas Wein – unkompliziert, ehrlich und voller Geschmack.

Ob als lockerer Auftakt, geselliges Highlight oder genussvoller Ausklang eines besonderen Abends:

Hier wird geteilt, gelacht und gemeinsam genossen.

Silke's Pizza im Hof alla Cava – einfach. besonders. gemeinsam.



## **Hausgemachte Langosch-Variationen im Hof alla Cava**

Frisch ausgebacken, duftend und mit Liebe belegt – Silke zaubert vor Ort eine vielfältige Auswahl an Langosch, von herzhaft bis süß. Direkt aus der Pfanne auf den Teller, live zubereitet im besonderen Ambiente des Hof alla Cava.

Knusprig, warm und immer ein bisschen besonders – ein Genuss, der einfach Freude macht.

## **Handkäs Kompositionen**

Das etwas andere Catering

Handkäs neu gedacht – überraschend, kreativ und voller Charakter. Silke interpretiert den Klassiker auf ganz eigene Weise und bringt ihn in abwechslungsreichen Gerichten auf den Tisch, wie Du ihn garantiert noch nie erlebt hast.

Dazu servieren wir frisches Baguette, Butter und eine feine Salatplatte – unkompliziert, ehrlich und besonders.



## **Erlesene Tartes & Quiches**

Vielfalt, die begeistert

Feine Kreationen aus dem Ofen – herzhaft, raffiniert und liebevoll  
zusammengestellt.

Ob Fisch, Fleisch, vegetarisch oder vegan – jede Variante erzählt ihre  
eigene kleine Genussgeschichte.

Ein Catering, das durch Vielfalt und Leichtigkeit überzeugt.

## **The Burger Project**

Genuss mit Charakter – live erlebt

Saftig, frisch und individuell – bei unserem Burger-Projekt kommt jeder  
auf seinen Geschmack.

Live vor Ort zubereitet, entstehen Burger nach Deinen Wünschen –  
kreativ, hochwertig und mit viel Leidenschaft.

Ein Erlebnis, das verbindet und begeistert.

## **Grillwurst Moments**

Ehrlich. Gesellig. Gut.

Verschiedene Würste frisch vom Grill, dazu zwei ausgewählte Salate,  
Butter, Baguette und ein feiner Dip – unkomplizierter Genuss in  
entspannter Atmosphäre.

Als süßer Abschluss:

Amarettini-Kirsch-Traum – ein Dessert, das in Erinnerung bleibt.

Natürlich alles live zubereitet – für echte Genussmomente im Hof alla  
Cava.



## **Kulinarische Brunch Vielfalt**

Genussvoll in den Tag starten  
Ein Brunch, der keine Wünsche offenlässt:

Delikate Wurstvariationen  
Erlesene Käseauswahl  
Gemischter Brötchenkorb  
Rohkostplatte „gartenfrisch“  
Butter & feine Aufstriche  
Marmeladen, Honig & Nutella  
Müsli, Quark & Milchreis  
Frischer Obsttraum  
Geräucherter Fisch

Dazu:

Omeletts frisch nach Deinen Wünschen zubereitet  
Eier in verschiedenen Variationen  
Räuberwürstchen mit Ketchup & Senf  
Verführerischer Käsekuchen  
liebevoll zusammengestellte Dip-Station

Ein Brunch, der Genuss, Vielfalt und Geselligkeit vereint.



## **Silke's Tafelerlebnis im Hof alla Cava**

Genussvoll. Kreativ. Gemeinsam.

Budget: € 30–40 pro Gast

### **Grillabend „Feuer & Genuss“**

Wenn offene Flammen auf ehrliches Handwerk treffen, entstehen besondere Momente.

Eine abwechslungsreiche Auswahl aus Fleisch, Wurst und vegetarischem Grillgut, ergänzt durch aromatische Gemüsespieße, frisches Baguette, Butter und zwei feine Salate.

Als süßer Abschluss:

Amarettini-Kirsch-Traum oder Panna Cotta

Live vor Ort zubereitet – für echtes Grillgefühl im Hof alla Cava.



## Kulinarische Reise durch Asien

Ein Streifzug durch die Aromenvielfalt Asiens – leicht, würzig und voller Kontraste.

Knusprige Frühlingsrollen  
Gebratener Reis & Glasnudelsalat  
Gebratene Nudeln  
Hähnchen süß-sauer  
Rindfleisch in Teriyaki-Soße  
Aromatische Kokos-Curry-Suppe  
Basmatireis & Krabbenchips  
Abgerundet mit einem frischen Obstsalat.

Eine Reise für alle Sinne – unkompliziert und voller Geschmack.



## Taste of España

Lebensfreude, Geselligkeit und mediterrane Aromen – direkt  
im Hof alla Cava.

Drumsticks & Hackbällchen in Tomaten-Sugo  
Pimientos, Tortilla & Patatas Bravas  
Oliven, Pilze & frische Salate  
Aioli & Mojo  
Baguette

Optional: Paella mit Garnelen (gegen Aufpreis)

Zum Abschluss:  
Crema Catalana Kuchen

Perfekt für lange Abende voller Genuss und Gemeinschaft.



## **Silke's Fine Dining im Hof alla Cava**

Individuell. Hochwertig. Besonders.

Budget: € 40 – 70 pro Gast

### **Menü 1 – Flammlachs Erlebnis**

Zart gegarter Flammlachs, gebeizt und veredelt mit verschiedenen Marinaden.

Dazu zwei feine Dips, ein frischer Salat, Kräuter- und Dillbutter sowie Baguette.

Als Vorspiel:

Zweierlei Suppe in einem Teller

Dessert:

Amarettini-Kirsch-Traum oder Cheesecake im Glas

### **Menü 2 – Klassik trifft Raffinesse**

Schweinemedallions mit Kartoffelwürfeln, Gemüsepfanne & Pfefferrahmsoße

Involtini mit glasierten Karotten, Tomaten-Sugo und Pasta

Frische Salatplatte mit zweierlei Dressing

Dessert:

Cheesecake im Glas & Mousse au Chocolat



## Menü 3 – Pasta für Feinschmecker

Ein Erlebnis rund um italienische Genusskultur:

Antipasti mit Baguette

Frische Pasta im Parmesanlaib, verfeinert mit Trüffel

Aromatische Soße mit gebratenen Cockailtomaten & Pinienkernen

Salatplatte mit zweierlei Dressing

Zweierlei Butter

Dessert:

Panna Cotta mit Frucht & Mousse au Chocolat

Silke's Küche im Hof alla Cava steht für ehrliches Handwerk, kreative Vielfalt und genussvolle Begegnungen.

Ob gesellig, international oder exklusiv – jedes Konzept wird zu einem besonderen Erlebnis.