

oh's en Ahh's

Stel u voor: de gasten komen binnen. Zijn nieuwsgierig. En dan ontdekken ze de kleurrijke tafel met daarop de fraaiste Italiaanse pasta's, sausen en andere gerechten. uw tafel! u krijgt de complimenten die u terecht verdient. dat is catering Gusto di Casto.

Gusto di
Casto

"Lekker eten is voor Italianen net zo belangrijk als het leren zelf" Vooraf die uit Puglia!



Mamma Casto e Ermanno 1969



Catering Gusto di Casto dat maakt indruk!

Trattoria, Paninoteca en Expressobar

oprecht en puur

Elk gerecht is met zorg en liefde samengesteld en met scherp oog voor finesse opgemaakt. vooraf bereid door ervaren Italiaanse koks en dan vers en fris of verleidelijk dampend bij u geserveerd. Warme gerechten dienen wij op in feestelijke warmhoudchafers.



La famiglia dalla Puglia

Wat wij u presenteren, is van zeer hoge kwaliteit. Altijd. dat zit 'm vooral in de keuze van de ingrediënten: rechtstreeks uit Italië, kijk... en daarin speelt mijn familie Casto in Puglia de hoofdrol. mijn papa, mijn mama, mijn broers, zusters, neven en nichten... overal hebben ze hun contacten. zij kopen voor ons in en weten precies, wanneer en waar het beste product beschikbaar is.





Altijd het beste en het meest Smaakvolle bijvoorbeeld: de beste groente Koop je nu eenmaal in Puglia (mijn geboortestreek). De dieprode bresaola halen we uit het Noorden. Hammen uit Parma. Paarse asperges uit Ligurië. Vlees van hoevekippen uit Padua. Cannoli uit Sicilië. En we hebben een 'geheime' bakker voor onze puur Italiaanse amandelkoekjes. Bovendien besteden wij extreem veel aandacht aan presentatie en unieke smaakcombinaties. Dat maakt catering Gusto di Casto echt bijzonder.

Catering Gusto di Casto:

- gegarandeerd succes bij u en uw gasten
- u weet vooraf precies waar u aan toe bent
- wij nemen u alle zorgen uit handen, zodat u zelf ook ongestoort van het eten kunt genieten

Gusto di Casto, de smaak van Casto



Buona Giornata. Mijn naam is Ermanno Casto vooraf spreek ik heel precies met u door wat onze bijdrage aan uw geplande maaltijd kan zijn. Wellicht dat ik u op ideeën breng. Doe het zus... doe het zo. Als u wilt, geef ik u een goed advies over welke wijn het beste past bij elk gerecht. En ik zal nooit vergeten dat u als gastheer of gastvrouw een topindruk wilt maken op uw gasten.

Come Iniziare. Hoe begint u?

Bel, fax of e-mail mij. Tip: wacht nooit tot het laatste moment als u het beste resultaat wilt.

Grazie mille!

Ermanno Casto

Tel. 020-6448903
06-55143552
Fax. 020-6448922
info@gustodicasto.nl
www.gustodicasto.nl



Cateringprijzen Gusto di Casto

Koude voorgerechten:

Affetata mista	Schaal met verschillende Italiaanse gesneden vleeswaren	€ 5.00 p/p
Formaggi misti	Schaal met Italiaanse kaassoorten	€ 5.00 p/p
Carpaccio bresaola	Klassieke carpaccio van gedroogde ossenhaas	€ 6.50 p/p
Mozzarella caprese	Buffelmozzarella geserveerd met tomaat en pesto	€ 6.50 p/p
Berlusconi	Schaal met fingerfood zoals olijven, peppedeus etc	€ 6.50 p/p
Carpaccio salmone	Gerookte zalm op een bed van rucola met rode ui en kappers	€ 7.50 p/p
Vitello tonnato	Italië's bekendste voorgerecht van kalfsmuis met tonijnmayo	€ 7.50 p/p
Insalata mista	Gemengde salade op Italiaanse wijze bereid	€ 4.50 p/p
Pane e tapenade	Vers gebakken brood met huisgemaakte tapenades	€ 3.50 p/p

De antipasti worden geserveerd op zilveren schalen

Minimale afname 10 personen per schaal

Ambachtelijke hapjes, zoals:

Crostino met wilde spinazie, gorgonzola en walnoot	€ 3.50 p/st
Crostino met mascarpone, gedroogde dadel en basilicum	€ 3.50 p/st
Gegrilde aubergine opgerold gevuld met artisjok en zontomaat	€ 3.50 p/st
Crostino met mozzarella, zontomaat en basilicum	€ 3.50 p/st
Soesje gevuld met zalmousse	€ 3.50 p/st
Tomaatje gevuld met huisgemaakte tonijnsalade	€ 3.50 p/st
Miniflensje gevuld met parmaham, rucola en kruidenkaas	€ 3.50 p/st

Minimale afname hapjes: 10 personen 2 hapjes , 2 soorten

Warme gerechten

Gusto di Casto maakt een keur aan warme gerechten die wij voor u kunnen bereiden en al dan niet koud of warm kunnen leveren. Hieronder vindt u de warme gerechten onderverdeeld in groepen met de prijs per persoon.

Pasta's:

Lasagna Bolognese	€ 9.95 p/p
Spaghetti, penne, etc. met saus	€ 9.95 p/p
Ravioli (gevulde pasta) met saus	€10.95 p/p
Melanzane alla Parmiggiana, ovenschotel van aubergine	€10.95 p/p

Vlees en visgerechten:

Kipschotels zoals pollo alla Milanese, kip in salieroomsaus	€ 9.95 p/p
Kalfsschotels zoals saltimbocca alla Romana, kalfsoester in Marsalaroomsaus	€10.95 p/p
Ossobuco, ossenhaas zoals tournedos Rossini	€13.95 p/p

Groente:

Wilde spinazie gebakken met knoflook en pijnboompitten	€ 3.95 p/p
Schotel van gemengde groente gebakken in olijfolie	€ 3.95 p/p
Rozeval aardappel uit de oven met bijvoorbeeld rode pesto	€ 3.95 p/p
Seizoensgroente	€ 3.95 p/p

Warme gerechten kunnen geleverd worden met chafing dishes van 10 personen