

Die italienische Küche soll als Ursprung aller Kochkunst im westlichen Europa gelten.

Wenn Sie diese Behauptung lesen, werden Sie uns möglicherweise für eingebildet halten. Doch nicht von uns selbst stammt dieses Kompliment. Der „Larousse Gastronomique“, Leitfaden aller Gourmets Frankreichs, hält Italien für das Land vorzüglicher Gaumenfreuden.

Sie halten die italienische Küche für simpel?

Sie ist es in der Tat. Ohne auf die komplizierten und raffinierten Kompositionen der Franzosen zurückzugreifen zu müssen, wirkt in der italienischen Küche jede Zutat für sich. Erlesene Zutaten garantieren den Genuss. Wer jemals eine Schüssel mit frischen, hausgemachten Nudeln gesehen, ihren Duft genossen und sich durch sie hindurch gegessen hat, wird verstehen, dass viele die italienische Küche für eine ganz eigene Weltanschauung halten.

Das Lob des „Larousse Gastronomique“ ehrt uns sehr. Noch mehr ehrt uns ein Gast, der zufrieden auf einen Abend im „La Buca“ zurückblickt und vielleicht bei uns etwas von dieser Weltanschauung gewonnen hat.

Ein Service des Hauses für den verwöhnten Gast, sind unsere täglich frisch zubereiteten Spezialitäten, die Sie nicht auf der Karte vorfinden. Gern informieren wir Sie über kulinarische Neuheiten der Küche, die wir Ihnen auch für Festlichkeiten in unserem Haus oder außer Haus zubereiten. Mehr über unseren La Buca Catering Service erfahren Sie am Ende dieser Speisekarte.

Nun wünschen wir Ihnen:

Guten Appetit!

Übrigens:

Alle unsere Speisen können Sie gern auch außer Haus mitnehmen.

Aperitif

Aperitivi / Aperitif

04.	Aperitivo della Casa, 40% Vol.	10 cl	6,00 €
06.	Martini / Bianco / Rossi, 16% Vol.	4 cl	4,00 €
08.	Campari ¹ , 25% Vol.	4 cl	4,00 €
10.	Crodino ¹ , alkoholfrei – alcohol-free –	10 cl	3,50 €
12.	Limoncello	4 cl	4,00 €
14.	Aperol Spritz / Prosecco	0,2l	6,00 €
16.	La Buca Spritz ¹ (Crodino mit Prosecco)	0,2l	6,00 €

Grappa

Grappe / Grappa

18.	Grappa della Casa	2 cl	4,00 €
20.	Grappe Nonnino	2 cl	7,00 €

Exklusive Grappa finden Sie auf unserem Grappawagen.

You will find exclusive grappa on our grappa trolley.

Sekt

Prosecco / Prosecco

Prosecco Glas	0,1l	4,00 €
Prosecco Flasche	0,7l	27,00 €

Offene Weine

Vini Aperti / Carafe wine

	1l	0,5l	0,2l	0,1l	
24.	Chardonnay	22,00 €	12,00 €	6,00 €	4,00 €
26.	Pinot Grigio	22,00 €	12,00 €	6,00 €	4,00 €
30.	Lambrusco Rosso	19,00 €	11,00 €	6,00 €	4,00 €
32.	Lugana		15,00 €	7,00 €	4,00 €
34.	Primitivo	25,00 €	13,00 €	7,00 €	4,00 €
36.	Rosatello Rosé	19,00 €	11,00 €	6,00 €	4,00 €
38.	Weinschorle			5,00 €	

Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte.

– You will find bottled wine on our wine list. –

Whisky

Whisky / Whisky

40.	Chivas Regal	40% Vol.	4 cl	8,00 €
42.	Johnnie Walker ¹	40% Vol.	4 cl	6,00 €

Weinbrand

Cognac / Brandy

44.	Remy Martin	40% Vol.	2 cl	5,00 €
46.	Vecchia Romagna	40% Vol.	2 cl	4,00 €

Cocktails

Longdrinks / International Cocktails

48.	Wodka-Lemon ^{3,4,11}		5 cl	6,00 €
50.	Cuba Libre ^{1,4,8,12}		5 cl	6,00 €
52.	Campari Orange ¹		5 cl	6,00 €
54.	Gin Tonic ^{4,11}		5 cl	6,00 €

Likore

Liquori / Liqueur

56.	Sambuca Molinari	40% Vol.	2 cl	3,00 €
58.	Amaretto	28% Vol.	2 cl	3,00 €
60.	Fernet Branca	39% Vol.	2 cl	3,50 €
62.	Averna	29% Vol.	2 cl	3,00 €
64.	Ramazotti	30% Vol.	2 cl	3,00 €
66.	Montenegro	23% Vol.	2 cl	3,00 €

Bier

Birre / Beer

68.	Gilde vom Fass		0,3 l	3,50 €
			0,5 l	5,00 €
70.	Alster – shandy		0,3 l	3,50 €
			0,5 l	5,00 €
72.	Köstritzer Schwarzbier, Flasche		0,33 l	3,50 €
74.	Gilde Free, Flasche		0,33 l	3,50 €
76.	Weißbier, Flasche		0,5 l	5,00 €
78.	Weißbier Alkoholfrei, Flasche		0,5 l	5,00 €

Getranke

Analcolici / Alcohol-free drinks

80.	Mineralwasser	0,375l	3,00 €
	– mineral water –	0,75l	6,00 €
82.	Eistee	0,2l	2,50 €
	– iced tea –	0,4l	4,00 €
84.	Succhi di Frutta	0,2l	2,50 €
	Fruchtsäfte (Apfel, Orange, Banane, Kirsche) – fruit juices- (apple, orange, banana, cherry)		
86.	Tonic water ^{4,11}	0,2l	2,50 €
88.	Bitter Lemon ^{3,4,11}	0,2l	2,50 €
90.	Coca Cola ^{1,4,8,12}	0,2l	2,50 €
	Coca Cola light ^{1,4,8,9,10}		
	Fanta ^{1,3,4} , Sprite ⁴ , Spezi ^{1,12}		
92.	Coca Cola ^{1,4,8,12}	0,4l	4,00 €
	Coca Cola light ^{1,4,8,9,10}		
	Fanta ^{1,3,4} , Sprite ⁴ , Spezi ^{1,12}		
94.	Apfelschorle	0,2l	2,50 €
	– apple juice / mineral water mix –	0,4l	4,00 €
96.	Bionade verschiedene Sorten	0,33l	4,00 €
	– different typres –		

Warme Getranke

Bevande Galde / Warm beverages

98.	Kaffee Crema		2,50 €
100.	Espresso		2,50 €
102.	Espresso doppio		4,00 €
104.	Coretto mit Grappa / Cognac		4,00 €
	(alkoholhaltig) – contains alcohol –		
106.	Cappuccino		3,00 €
108.	Bicchiere Tee Glas Tee		2,50 €
	– glass of tea –		
110.	Latte Macchiato		4,00 €
	Milchkaffee – milk coffee –		
112.	Ciocolata		3,50 €
	Heiße Trinkschokolade – hot chocolate –		
114.	Aromen verschiedene Sorten		0,50 €

Menü's ab 2 Personen

Menu / Menu

Menu 1

Bruschetta A Pomodoro e Rucola

– grilled garlic bread with tomatoes –

Antipasto Misto ^G

– mixed antipasti –

Schweinefilet Champignon ^{G, L, O}

– filled of pork with mushrooms –

ab 2 Personen pro Personen 28,00 €

– from 2 persons upwards per person –

Menu 3

Antipasto Misto ^G

– mixed antipasti –

Gegrilltes Fischfilet ^{A, D, L}

– grilled fillet of fish –

Dessert ^G

– dessert –

ab 2 Personen pro Person 38,00 €

– from 2 persons upwards per person –

Menu 2

Carpaccio

– carpaccio –

Hausgemachte Nudeln ^{A, G, O}

– house-made noodles –

Gegrillte Lammkoteletts

– grilled lamb cutlets –

ab 2 Personen pro Person 38,00 €

– from 2 persons upwards per person –

Menu 4

Verschiedene Vorspeisen ^G

– various starters –

Hausgemachte Nudeln ^{A, G, O}

– house-made noodles –

Lammfilet

– fillet of lamb –

Dessert ^G

– dessert –

ab 2 Personen pro Person 42,00 €

– from 2 persons upwards per person –

Vorspeisen

Antipasti / Starters

- | | | |
|------|---|------------------------|
| 200. | Scampetti Aglio e Olio ^{B,D,L}
Kleine Scampi in Knoblauchöl (6 Stück)
<i>– scampi in garlic oil (6 piece) –</i> | 14,00 € |
| 202. | Parma e Melone ^{2,3}
Luftgetrockneter Parmaschinken mit Melone
<i>– Parma ham with melon –</i> | 12,50 € |
| 204. | Antipasti Freschi ^G
Frische Vorspeise vom Buffet
<i>– Fresh starter from the buffet –</i>
Kleine Portion
<i>– small portion –</i> | 13,50 €

11,50 € |
| 206. | Carpaccio ^G
Carpaccio alla Rucola ^G
Rohes Filet, hauchdünn geschnitten
<i>– raw filet, razor-thinly sliced –</i> | 12,00 €
13,00 € |
| 208. | Caprese ^{2,G} – normal
Mozarella mit Tomaten
<i>– mozzarella with tomatoes –</i> | 10,00 € |
| 210. | Antipasto Marinara ^{B,D,L,R}
Verschiedene Meeresfrüchte
<i>– various seafood –</i> | 14,50 € |
| 212. | Bruschetta ^A mit frischen Tomaten
Und mit Rucola – and with rucola
Gegrilltes Knoblauchbrot mit Tomaten,
 Basilikum, Olivenöl und Knoblauch
<i>– grilled garlic bread with tomatoes, basil, olive oil and garlic –</i> | 5,00 €
6,00 € |
| 214. | Pizzabrot natur ^A mit Kräutern
Und mit Tomaten
<i>– and with tomatoes –</i>
<i>– plain pizza bread with herbs –</i> | 6,00 €
8,00 € |

Suppen

Zuppe / Soups

- | | | |
|------|---|--------|
| 210. | Zuppa di Verdura ^L
Italienische Gemüsesuppe
– Italian vegetable soup – | 6,00 € |
| 218. | Crema di Pomodoro ^{G,P}
Tomatencremesuppe
– creme of tomatoe soup – | 6,00 € |
| 220. | Crema al Salmone ^{D,G,L}
Lachscremesuppe
– creme of salmon – | 6,50 € |

Alles glutenfreie Nudeln + 3,00 €
– gluten-free penne, spaghetti or tagliatelle –

**Alle Nudelgerichte, die keinen Fisch enthalten, werden
Mit frisch geriebenem Grano Padano Käse serviert.**
– all noodle dishes without fish are served with fresh Grano Padano cheese. –

Nudeln

Aus Hartweizen / Pasta di Grano duro
– Noodles made of durum wheat –

- | | | |
|------|---|-------------------|
| 226. | Spaghetti alla Bolognese ^{A,C,L,M}
oder Pomodoro ^{A,C,L,M}
Spaghetti auf Bologneser Art oder mit Tomatensoße
– spaghetti bolognese or with tomatoe sauce – | 10,50 €
9,50 € |
| 228. | Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino ^{A,C,L}
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und scharfen Peperoni
– spaghetti with garlic, oil and hot chillies – | 9,50 € |
| 230. | Spaghetti alla Carbonara ^{A,C,G,L}
Spaghetti mit Speck, Eiern, Käse, Sahne
– spaghetti with bacon, eggs, cheese, cream – | 11,50 € |
| 232. | Spaghetti al Pesto ^{A,C,H,L}
Spaghetti mit Basilikum, Pinienkernen, Olivenöl etc.
– spaghetti with basil, pine seeds, olive oil etc. – | 11,50 € |
| 233. | Penne Pesto alla Crema ^{A,B,C,L} | 12,00 € |

234. Spaghetti Marinara ^{A,B,C,L}
Spaghetti mit Meeresfrüchten
 – spaghetti with seafood – 14,00 €
236. Penne con Gamberi e Zucchini ^{A,B,C,L}
Penne mit Gambas und Zucchini
 – penne with gambas and zucchini – 14,50 €
238. Penne Arrabbiata ^{A,C,L}
Penne mit Tomatensoße, scharf
 – penne with tomatoe sauce, spicy – 10,50 €

Für kleine Portionen reduziert sich der Preis um 2,00 €
 When ordering small portions the price is reduced by 2,00 €

Nudeln

Hausgemacht / Pasta Fresca all Uovo
 – Hous-made noodles –

240. Tortellini Panna Prosciutto ^{2,3,A,C,G,L}
Nudeln mit Fleischfüllung und Schinkensahnesoße
 – tortellini with meat filling and sauce – 13,00 €
241. Tortellini al Forno ^{2,3,A,C,G,L} 14,00 €
242. Ravioli Trüffel Creme ^{A,C,G,L,O}
Gefüllte Nudeln mit Trüffel Creme
 – ravioli filled with truffle creme – 16,00 €
244. Ravioli Spinaci Pomodori ^{A,C,G,L,O}
 oder mit Gorgonzola Sauce ^{A,C,G,L,O}
**Gefüllte Nudeln mit Käse, Spinat und Tomaten oder
 Gorgonzola Sauce**
 – ravioli filled with cheese, spinach And tomatoes
 or gorgonzola sauce – 13,50 €
246. Tagliolini alle Verdure Italiani ^{A,C,L}
Dünne Bandnudeln mit Gemüse, Olivenöl, etc.
 – thin ribbon noodles with vegetables, olive oil etc. – 11,50 €
248. Tagliolini della Nonna ^{A,C,L}
**Dünne Bandnudeln mit Kirschtomaten,
 Rucola und Pinienkernen**
 – thin ribbon noodles with cherry
 tomatoes, rucla an pine seeds – 12,50 €

- | | | |
|------|---|---------|
| 250. | Tagliolini „La Buca“^{A,C,L}
Dünne Bandnudeln mit Tomatensoße,
Sahne und Champignons
<i>– thin ribbon noodles with tomatoe sauce,
cream and mushrooms –</i> | 11,50 € |
| 252. | Tagliolini Tricolore al Salmone^{A,C,D,G,L,O}
Dünne Bandnudeln mit Lachs, Spinat,
Sahne und Tomaten
<i>– thin ribbon noodles with salmon,
spinach, cream and tomatoes –</i> | 14,00 € |
| 254. | Tagliolini ai Gamberi^{A,B,C,D,L,O}
Dünne Bandnudeln mit Scampi, leicht rosa
<i>– thin ribbon noodles with scampi, light rosy –</i> | 16,00 € |
| 256. | Cannelloni Ripieni^{A,C,G,L}
Gerollte Nudeln mit Ricotta, Spinat und
Tomatencreme überbacken
<i>– rolled noodles with ricotta and spinach –</i> | 12,50 € |
| 258. | Lasagne al Forno^{2,A,C,G,L}
Fleischgefüllte, überbackene Bandnudeln
<i>– baked lasagne with meat –</i> | 12,50 € |
| 260. | Tagliatelle Bowine^{2,A,C,G,L} | 13,50 € |
| 262. | Tagliatelle alla Toscana^{A,C,G,L,O}
Bandnudeln mit Hähnchenstreifen,
Champignon-Cremesoße, leicht rosa
<i>– tagliatelle with chicken stripes,
mushroom cream sauce, light rosy –</i> | 13,50 € |
| 263. | Gnocchi al Forno^{2,A,C,G,L} | 14,00 € |
| 264. | Gnocchi Tomato-Mozarella^{2,A,C,L}
Nocken mit Tomatensoße und Mozarella
<i>– gnocchi with tomatoe sauce and mozzarella –</i> | 11,50 € |
| 266. | Gnocchi Gorgonzola Brokkoli^{A,C,G,L}
Nocken mit Gorgonzolasoße
<i>– gnocchi with gorgonzola sauce –</i> | 13,50 € |

Für kleine Portionen reduziert sich der Preis um 1,50 €
When ordering small portions the price is reduced by 1,50 €

Pizzen

Pizza / Pizzas

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Pizzakäse zubereitet. Außerdem verwenden wir nur frische Zutaten, wie Gemüse etc.

– All pizzas are prepared with tomatoe sauce and pizza cheese. Besides we use only fresh ingredients such as vegetables etc. –

Glutenfreie Pizza / glutenfree pizza	+ 3,00 €
Extra Käse ² – extra cheese ²	+ 1,00 €
Jeder extra Scampi ^B – each extra scampi ^B	+ 1,50 €
268. Pizza Margherita ^{2,A,G} mit Käse – with cheese –	8,50 €
270. Pizza ^{1,2,3,A,G} Salame ^{1,2,3,4} oder Funghi, oder Prosciutto 2,3 mit Salami oder Pilzen oder Schinken	11,00 €
272. Pizza alla Marinara ^{A,B,G} Mit Meeresfrüchten – with seafood –	13,50 €
274. Pizza Mista ^{1,2,3,4,A,G} mit Peperoni, Salami, Champignons, Oliven, Artischocken (pikant) – with chillies, salami, mushrooms, olives and artichokes (spicy) –	12,50 €
276. Pizza „La Buca“ ^{A,G} mit geschnittenem Fleisch und Gemüse – with shredded meat and vegetables –	13,50 €
278. Pizza Calimero ^{1,2,A,G} mit Champignons, Salami und Ei – with mushrooms, salami and egg –	12,50 €
280. Pizza Diavola ^{2,3,A,G} mit Schinken und scharfer Peperoni – with ham and chillies –	11,50 €
282. Pizza Vegetale / Rucola ^{A,G} mit verschiedenem Gemüse – with various vegetables – Auf Wunsch mit Rucola – extra rucola on request –	12,00 € 13,00 €

- | | | |
|------|--|------------------------|
| 283. | Pizza Pecorina ^{A,G}
mit Schafskäse, Spinat, Oliven
– <i>with sheep's cheese, spinach, olives</i> – | 12,50 € |
| 284. | Pizza al Tonno e Cipolle ^{A,D,G}
mit Thunfisch und Zwiebeln
– <i>with tuna and onions</i> – | 12,50 € |
| 286. | Pizza Parma / Rucola
mit luftgetrocknetem Parmaschinken
– <i>with parma ham</i> –
auf Wunsch mit Rucola
– <i>extra rucola on request</i> – | 12,00 €

12,50 € |
| 288. | Pizza Ananas ^{2,3,A,G}
mit Schinken und Ananas
– <i>with ham and pineapple</i> – | 11,50 € |
| 289. | Pizza Pesto itl. Mortadella ^{2,3,A,G} | 14,50 € |
| 290. | Pizza Nordica ^{A,D,G}
mit frischem Lachs, Spinat und Gemüse
– <i>with fresh salmon and vegetables</i> – | 13,50 € |
| 291. | Pizza 4 Käse Sorten ^{A,B,G} | 13,50 € |
| 292. | Pizza Casa ^{A,B,G}
mit Champignons, Knoblauch, Scampi
– <i>with mushrooms, garlic, scampi</i> – | 14,50 € |
| 294. | Pizza Veneziana ^{A,B,G}
mit Spinat und Scampi Aglio e Aromi
– <i>with spinach and scampi aglio e aromi</i> – | 14,50 € |

Salate

Insalata / Salada

Alle Salate werden mit Olivenöl und Balsamicoessig Serviert.

– *All salads are served with oil and balsamic* –

- | | | |
|------|--|---------|
| 296. | Insalata Mista
Gemischter Salat
– <i>mixed salad</i> – | 6,50 € |
| 298. | Insalata Campana ^{2,G}
Gemischter Salat mit Mozzarella, Rucola und Parmesankäse
– <i>mixed salad with mozzarella, rucola and parmesan cheese</i> – | 10,50 € |

- | | | |
|------|--|---------|
| 300. | Insalata Capricciosa ^{2,3D,L,0}
Gemischter Salat mit Schinken, Oliven, Thunfisch
<i>- mixed salad with ham, olives, tuna fish -</i> | 10,50 € |
| 301. | Salat mit Lachs und Scampi | 16,00 € |
| 302. | Insalata „La Buca“ ^G
Gemischter Salat mit Schafskäse, Zwiebeln
<i>- mixed salad with sheep's cheese, onions -</i> | 10,50 € |
| 304. | Insalata Genuina ^{D,G}
Gemischter Salat mit Schafskäse und Thunfisch
<i>- mixed salad with sheep's cheese and tuna fish -</i> | 10,50 € |
| 309. | Insalata Casalinga ^G
Gemischter Salat mit Hähnchenfleischstreifen,
Parmesan und Balsamicocreme
<i>- mixed salad with stripes of chicken meat, parmesan
and balsamic cream -</i> | 13,00 € |

Vom Schwein

Carni di Maiale / Pork dishes ^{GLD}

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert.

- All meat dishes are served with potatoes and vegetables. -

Extra Beilagen - extra fixings + 2,50 €

- | | | |
|------|--|---------|
| 310. | Schweinemedailon ai Funghi
mit frischen Champignons
<i>- with fresh mushrooms -</i> | 19,00 € |
| 312. | Schweinemedailon Gorgonzola ^{G,L,0}
mit Gorgonzola
<i>- with gorgonzola -</i> | 19,00 € |
| 314. | Saltimbocca alla Romana ^{2,3,13,L,0,S}
Scaloppa mit Weißwein, rohem Schinken und Salbei
<i>- pieces of veal with white wine, ham and sage -</i> | 20,00 € |

Vom Rind

ca. 200g / Carne di Manzo / Beef dishes

- | | | |
|------|--|---------|
| 322. | Filetto al Pepe ^{13,L}
Rinderfilet mit grünem Pfeffer und RotweinsöÙe
<i>- fillet of beef with green pepper -</i> | 28,00 € |
| 324. | Filetto ai Ferri ^L
Gegrilltes Filetsteak
<i>- grilled fillet steak -</i> | 27,00 € |
| 326. | Filetto Gorgonzola ^{G,L,O}
Filet mit GorgonzolasoÙe
<i>- fillet with gorgonzola sauce -</i> | 28,00 € |
| 328. | Filetto ai Funghi ^{G,L,O}
Filet mit Champignons
<i>- fillet with mushrooms -</i> | 28,00 € |

Fisch

Pesce / Fish dishes

Alle Fischgerichte werden mit frischem Salat serviert.

All fish dishes are served with fresh salad.

Bitte fragen Sie nach unseren saisonalen Fischangeboten, die wir stets frisch für Sie auf Wunsch zubereiten.

please ask for our seasonal fish offers which are always freshly prepared according to your taste.

- | | | |
|------|--|------------|
| 330. | Scampi ai Ferri ^{A,B,D,L}
<i>gegrillte Garnelen</i>
<i>- grilled prawns -</i> | 22,00 € |
| 332. | Scampi „La Buca“ ^{B,D,G,L,M,O,S}
Scampi mit TomatensoÙe, Weißwein, Senf, SchafskäÙe
<i>- scampi with tomatoe sauce, white wine, mustard, sheep's cheese -</i> | 23,00 € |
| 338. | Sogliola ai Ferri ^{A,D,L}
Seezunge gegrillt
<i>- grilled sole -</i> | Tagespreis |
| 340. | Orata ^{A,D,L} Dorada
<i>- dorade -</i> | Tagespreis |
| 342. | Pesce Misto ^{A,D,L}
Gemischter Fischteller
<i>- mixed fish plate -</i> | Tagespreis |
| 344. | Branzino ^{A,D,L}
Wolfsbarsch
<i>- sea bass -</i> | Tagespreis |

Dessert

Dolce / Desserts

346.	Panna Cotta ^{C,G}	6,50 €
348.	Tiramisu Torte ^{4,13,C,E,G} - <i>gateauour</i> -	6,50 €
350.	Crema Catalana (Crème Brûlée)	6,50 €
352.	Tartufo Eis ^{13, C,G,H} - <i>ice cream</i> - Tartufo Eis mit Pastazien	7,00 € 8,00 €
354.	Eisbecher (3 Kugeln mit Sahne) ^{13, C,G,H} - <i>ice cream</i> -	7,00 €

Bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte.
please ask for our dessert card.

Allergene und Zusatzstoffe

- ¹ mit Farbstoff
- ² konserviert
- ³ Antioxidationsmittel
- ⁴ mit Geschmacksverstärker
- ⁸ mit Phosphat
- ⁹ mit Süßungsmittel
- ¹⁰ Phenylalaninquelle
- ¹¹ chininhaltig
- ¹² koffeinhaltig

- ¹³ enthält min. Alkohol
- ¹⁴ Taurin
- ^A Glutenhaltige Getreide
- ^B Krebstiere
- ^C Eier
- ^D Fisch
- ^E Erdnüsse
- ^F Sojabohnen

- ^G Milch
- ^H Schalenfrüchte
- ^I Sellerie
- ^M Senf
- ^N Sesamsamen
- ^O Schwefeldioxid und Sulfite
- ^P Lupinen
- ^R Weichtiere

Service

Der Catering – Service von La Buca

Ihr Besuch im „La Buca“ hat Ihnen gefallen? Das Essen hat Ihnen geschmeckt?

Dann ist unser Catering-Service genau das Richtige für Sie. Denn wir bieten Ihnen original italienische Spezialitäten – vom kalten und warmen Buffet bis zum kompletten Menü.

Ihr warmes Buffet liefern wir Ihnen in Spezial-Wärmeboxen. Und unsere ausgesuchten Tafelweine liefern wir Ihnen gleich mit.

Unser Catering – Service hat nur ein Ziel:

Sie sollen zufrieden feiern!

Von 20 bis 100 Personen.

Der Preis richtet sich nach Ihren Wünschen und wird vorab mit Ihnen vereinbart.

Sprechen Sie uns an und nennen Sie uns Ihre Wünsche. Wir werden Ihre Veranstaltung nach Ihren Vorstellungen planen und gestalten. Auch stellen wir gerne unser professionelles Personal zur Verfügung, um einen reibungslosen Ablauf zu gewähren. Und das zu einem fairen Preis!

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.