



Italienische Feinkost & Catering

Ladenlokal & Veranstaltungsraum Nordstadt
Clever Straße 32 – 50668 Köln
Telefon: 0221 - 972 36 91

Ladenlokal & Kochwerkstatt Lindenthal
Lindenthalgürtel 61 – 50937 Köln
Telefon: 0221 - 420 84 33
E-Mail: info@frapino.de

Canapés

Knusprige Ciabatta-Brot-Scheiben, wahlweise belegt. Alle Canapés werden appetitlich mit frischem Salat dekoriert.

Einfach köstlich:

- Salame Milano
- Salame Finocchiona (Fenchelsalami)
- Scharfe Salami
- Wildschweinsalami
- Mortadella
- Parmaschinken
- Toskanischer Grillschinken mit Kräutern
- Porchetta (Spanferkel)
- diverse Italienische Käse
- Zucchini gegrillt

Je Stück 1,60 € bis 1,95 €.

Mindestbestellmenge 60 Stück, mindestens 15 Stück pro Sorte.

Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Klassisch verfeinert:

- Caprese (Tomate & Mozzarella auf Pesto)
- Spinatbällchen
- Putenbällchen
- Räucherlachs auf Salat mit Ei
- Mini-Krabben in feiner Knoblauch-Creme
- Thunfisch-Creme, Sardellen und Kapern
- Thunfisch, Kapern, getrocknete Tomaten
- Basilikum-Pesto-Creme, getrocknete Tomaten und Parmesan
- Grüne oder schwarze Oliven-Creme
- Tomate, Ei und Sardelle

Je Stück 1,60 € bis 1,95 €.

Mindestbestellmenge 60 Stück, mindestens 15 Stück pro Sorte.

Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Stellen Sie sich Ihr persönliches Canapé-Buffer zusammen.

Wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot.



Italienische Feinkost & Catering

Ladenlokal & Veranstaltungsraum Nordstadt
Clever Straße 32 – 50668 Köln
Telefon: 0221 - 972 36 91

Ladenlokal & Kochwerkstatt Lindenthal
Lindenthalgürtel 61 – 50937 Köln
Telefon: 0221 - 420 84 33
E-Mail: info@frapino.de

Fingerfood

Großer Genuss für den kleinen Hunger, am Spieß oder mundgerecht zubereitet.

Praktisch aufgespießt

- Möhren & Krabben
- Zucchini & Krabben
- Zucchini Türmchen
- Melone-Parmaschinken
- Grüne Oliven gefüllt mit Käse
- Grüne Oliven gefüllt mit Mandeln
- Minimozzarella & Tomate & Basilikum
- Mortadella & Käse & getrocknete Tomate
- Spinattaler
- Putenfleisch-Gemüse-Taler
- Gemüse-Spieße
- Rote-Paprika-Rouladen (Thunfisch, getrocknete Tomaten, Kapern)
- Parmaschinken-Röllchen mit Gorgonzola
- Grillschinkenröllchen mit jungen Bohnen und Büffel-Mozzarella
- 1 Scheibe Mozzarella-Roulade mit Rucola und geräuchertem Lachs
- 1 Scheibe Mozzarella-Roulade mit Salat und Mortadella
- Mini-Polpette (Hackfleischbällchen)
- Südtiroler Speck mit Pflaumen
- Carreé vom Gemüse-Omelette
- Hähnchenbrust mit gegrilltem Gemüse
- Auberginen-Röllchen mit Käse, Pesto-Creme und Rucola

Handlich zubereitet:

- Arancine (Sizilianische Reisbällchen)
- Pizza Miniatura
- Mini-Quiche, vegetarisch

Mindestbestellmenge 60 Stück, mindestens 15 Stück pro Sorte.

Die oben aufgeführten Spezialitäten werden auf Platten serviert, können aber auch als Flying Buffet (Glas, Glasschälchen, Keramikschälchen) serviert werden.

Stellen Sie sich Ihr persönliches Fingerfood-Buffet zusammen.

Wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot.



Italienische Feinkost & Catering

Ladenlokal & Veranstaltungsraum Nordstadt
Clever Straße 32 – 50668 Köln
Telefon: 0221 - 972 36 91

Ladenlokal & Kochwerkstatt Lindenthal
Lindenthalgürtel 61 – 50937 Köln
Telefon: 0221 - 420 84 33
E-Mail: info@frapino.de

Flying Buffet

Raffinierte Kreationen, auf die Gourmets fliegen.

- Möhren-Krabben mit Dill und Zitrone
- Zucchini-Garnelen in Curry-Soße mit Paprikafäden
- Caponata (sizilianische Gemüsespezialität) mit Basilikum und Schafkäse
- Frischer mariniertes Polpo mit feiner Pesto-Creme und gerösteten Pinienkernen
- Polpo-Salat, klassisch mariniert mit Sellerie, Petersilie, kaltgepresstem Olivenöl und Zitrone
- Champignons trifolati mit Trüffelcreme aromatisiert
- Melone in Würfeln mit Parmaschinken
- Capri-Glas: Cocktail-Tomaten mit Minimozzarella auf Salat
- Carpaccio vom Bündnerfleisch mit Rucola und Parmigiano Reggiano
- Röllchen vom Toskanischen Grillschinken, gefüllt mit Büffelmozzarella und Prinzessbohnen auf gegrillter Zucchini
- Piemontesische Spinatbällchen (Parmesan, Muskatnuss, Knoblauch) auf Spießen mit Paprika-Frischkäse
- Putenfleischtaler auf rot-gelben Paprikastreifen
- Gegrillte Auberginen-Röllchen, gefüllt mit Rucola und Käse, auf Champignonscheiben
- Vitello tonnato auf Salat (Kalbfleisch in feiner Thunfisch-Kapern-Creme)
- Polpettine auf feiner Basilikum-Pesto-Creme
(Hackfleischbällchen aus Schweine- u. Rindfleisch, auf Wunsch auch aus Lammfleisch)
- Polpettine an Salsa della Nonna, einer Soße von frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum
(Hackfleischbällchen aus Schweine- u. Rindfleisch, auf Wunsch auch aus Lammfleisch)
- Obstsalat
- Tiramisú
- Mascarpone-Creme alla Fragola
- Sizilianische Mignons

Mindestbestellmenge 60 Stück, mindestens 15 Stück pro Sorte.

Die oben aufgeführten Spezialitäten werden auf Platten serviert, können aber auch als Flying Buffet (Glas, Glasschälchen, Keramikschälchen) serviert werden.

Stellen Sie sich Ihr persönliches Flying Buffet zusammen.

Wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot.



Italienische Feinkost & Catering

Ladenlokal & Veranstaltungsraum Nordstadt
Clever Straße 32 – 50668 Köln
Telefon: 0221 - 972 36 91

Ladenlokal & Kochwerkstatt Lindenthal
Lindenthalgürtel 61 – 50937 Köln
Telefon: 0221 - 420 84 33
E-Mail: info@frapino.de

Buffet di Antipasti

Kalt servierte Köstlichkeiten von klassisch bis kreativ.

Gemüsespezialitäten:

- Auberginen gegrillt
- Melanzane alla Milanese (Auberginen paniert)
- Melanzane alla Milanese, gefüllt mit Toskanischen Grillschinken und Büffelmozzarella
- Zucchini gegrillt
- Zucchini im Eierteig
- Zucchini al Balsamico
- Champignons trifolati
- Paprika gelb & rot in Balsamicoessig
- Gemüse-Omelette
- Spinatbällchen (Blattspinat, Ei, Parmigiano Reggiano, Muskatnuss, Knoblauch)

Fleisch & Fisch:

- Putenfleischbällchen (Putenfleisch mit Gemüse)
- Vitello tonnato (Kalbfleisch in feiner Thunfisch-Kapern-Creme)
- Carpaccio vom Bündnerfleisch mit Rucola, Parmigiano Reggiano und kaltgepresstem Olivenöl
- Spanferkel-Carpaccio mit Champignons Trifolati
- Sardellen in Balsamicoessig
- Tintenfischsalat klassisch mariniert mit Sellerie, Petersilie, kaltgepresstem Olivenöl und Zitrone
- Frischer marinierter Polpo mit feiner Pesto-Creme und gerösteten Pinienkernen
- Mare e Monti (Möhren-Garnelen-Salat)
- Mare e Monti al Curry (Zucchini-Garnelen-Salat)

Delikate Kombinationen:

- Caponata (sizilianische Gemüsespezialität)
- Mozzarella Caprese (Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl)
- Mozzarella-Roulade mit Lachs
- Mozzarella-Roulade mit Schinken
- „Sandwiches“ von Auberginenscheiben, gefüllt mit Grillschinken u. Büffelmozzarella, paniert und frittiert
- Zucchini-Garnelen-Cocktail in Curry-Soße
- Melone mit Parmaschinken

Platten:

- Schinkenplatte
- Salamiplatte
- Käseplatte



Italienische Feinkost & Catering

Ladenlokal & Veranstaltungsraum Nordstadt
Clever Straße 32 – 50668 Köln
Telefon: 0221 - 972 36 91

Ladenlokal & Kochwerkstatt Lindenthal
Lindenthalgürtel 61 – 50937 Köln
Telefon: 0221 - 420 84 33
E-Mail: info@frapino.de

Salate:

- Insalata di Patate alla piemontese (Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Artischocken, weißen Bohnen und Petersilie)
- Salat aus jungen Bohnen, Thunfisch, schwarzen Oliven und Zwiebeln
- Tintenfischsalat klassisch mariniert mit Sellerie, Petersilie, kaltgepresstem Olivenöl und Zitrone
- Frischer marinierter Polpo mit feiner Pesto-Creme und gerösteten Pinienkernen
- Mare e Monti (Möhren-Garnelen-Salat)
- Mare e Monti al Curry (Zucchini-Garnelen-Salat)
- Insalata Capricciosa
- Reissalat
- Nudelsalat

Die oben aufgeführten Spezialitäten werden auf Platten serviert, können aber auch als Flying Buffet (Glas, Glasschälchen, Keramikschälchen) serviert werden.

Stellen Sie sich Ihr persönliches Buffet die Antipasti zusammen.
Wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot.



Italienische Feinkost & Catering

Ladenlokal & Veranstaltungsraum Nordstadt
Clever Straße 32 – 50668 Köln
Telefon: 0221 - 972 36 91

Ladenlokal & Kochwerkstatt Lindenthal
Lindenthalgürtel 61 – 50937 Köln
Telefon: 0221 - 420 84 33
E-Mail: info@frapino.de

Tramezzini

Sandwichs im praktischen Dreieck, (nicht nur) für den kleinen Hunger zwischendurch

- Tricolore (Pesto-Creme, Mozzarella, Tomate und Basilikum)
- Al Salmone (Knoblauch-Creme, Salat, Lachs und Ei)
- Al Gamberetti (Knoblauch-Creme, Salat, Shrimps und Ei)
- Al Tonno (Thunfisch, Kapern, getrocknete Tomaten)
- Piemonteser Art (Thunfisch-Creme, Salat, Grillschinken, Ei)
- Umbrischer Art (Entenbraten mit Trüffel, junge Bohnen und Mozzarella)
- Apulische Art (Pesto-Creme, gegrillte Aubergine und Käse)
- Mediterraneo (Zucchini gegrillt, Weichkäse, getrocknete Tomaten)

Je Stück 1,95 €.

Mindestbestellmenge 60 Stück, mindestens 15 Stück pro Sorte.

Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot.



Italienische Feinkost & Catering

Ladenlokal & Veranstaltungsraum Nordstadt
Clever Straße 32 – 50668 Köln
Telefon: 0221 - 972 36 91

Ladenlokal & Kochwerkstatt Lindenthal
Lindenthalgürtel 61 – 50937 Köln
Telefon: 0221 - 420 84 33
E-Mail: info@frapino.de

Schinken-Platte (ab 6 Personen)

Parmaschinken
Coppa
Südtiroler Speck
Pfefferschinken
Porchetta (Spanferkel)
Mortadella
Preis pro Person 7,50 €

Salami-Platte (ab 6 Personen)

Mailänder Salami
Fenchel-Salami
Scharfe-Salami
Wildschweinsalami
Trüffelsalami
Preis pro Person 6,50 €

Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne persönlich.



Italienische Feinkost & Catering

Ladenlokal & Veranstaltungsraum Nordstadt
Clever Straße 32 – 50668 Köln
Telefon: 0221 - 972 36 91

Ladenlokal & Kochwerkstatt Lindenthal
Lindenthalgürtel 61 – 50937 Köln
Telefon: 0221 - 420 84 33
E-Mail: info@frapino.de

Käse-Platte Tradizionale (ab 5 Personen, pro Person 150g)

Parmigiano reggiano
Pecorino Pepato (Schafkäse mit Pfeffer)
Provolone Piccante
Gorgonzola
- garniert mit Obst -
Preis pro Person 6,50 €

Feine Käse-Platte (ab 5 Personen, pro Person 200g)

Caprino Sardo (sardischer Ziegenkäse)
Ziegenkäsetorte mit frischen Kräutern
Tuma d'la Paja (Weichkäse aus Schaf-und Kuhmilch/Schafsahne)
Robiola al Tartufo
Paglietta (Weichkäse aus Kuhmilch mit Weißschimmelkulturen)
Pecorino Brillo (Schafkäse In Rotwein)
- garniert mit Obst -

Preis pro Person 7,20 €

Große Käse-Platte (ab 10 Personen, pro Person 200g)

Parmigiano reggiano,
Pecorino pepato,
Provolone piccante,
Gorgonzola,
Paglietta,
Robiola al Tartufo,
Ziegenkäsetorte mit frischen Kräutern,
Stilfser
Pecorino Brillo
- garniert mit Obst -
Preis pro Person 8,50 €

Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne persönlich.



Italienische Feinkost & Catering

Ladenlokal & Veranstaltungsraum Nordstadt
Clever Straße 32 – 50668 Köln
Telefon: 0221 - 972 36 91

Ladenlokal & Kochwerkstatt Lindenthal
Lindenthalgürtel 61 – 50937 Köln
Telefon: 0221 - 420 84 33
E-Mail: info@frapino.de

Pasta

(Pennette, Farfalle, Tortiglioni, Rigatoni, Fusilli, Pennette tricolore)

Bolognese – mit Tomatensoße und Hackfleisch

Alla contadina (Bauernart) – mit Tomatensoße und Gemüse

Al Salmone – Lachs-Sahnesoße

Mare e Monti – mit Möhren und Krabben

Fantasia – Schinken, Erbsen, Möhren in Sahnesoße

All' Arrabbiata – mit Tomaten und scharfer Salami (Calabrese)

Al tonno – Thunfisch, Erbsen und Tomaten

Allo Spezzatino D' Agnello – mit Lammgulasch

Verdura e Formaggio – Gorgonzola- und Brokkoli-Sahnesoße

Alla Gallinara – mit Erbsen und Möhren

Alla Puttanesca – Tomaten, Oliven, Kaparn, Sardellen, Peperoncino

All' Amatriciana – Tomaten mit Speck und Zwiebeln

Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne persönlich.



Italienische Feinkost & Catering

Ladenlokal & Veranstaltungsraum Nordstadt
Clever Straße 32 – 50668 Köln
Telefon: 0221 - 972 36 91

Ladenlokal & Kochwerkstatt Lindenthal
Lindenthalgürtel 61 – 50937 Köln
Telefon: 0221 - 420 84 33
E-Mail: info@frapino.de

Aufläufe und Gratins

Auberginen alla Parmigiana – mit Tomatensoße, Parmigiano Reggiano und frischem Basilikum (auch auf Zimmertemperatur eine Delikatesse!)

Zucchini alla Parmigiana – mit Tomatensoße, Parmigiano Reggiano und frischem Basilikum

Tris di Verdure – Blumenkohl, Brokkoli und Spinat mit Käse überbacken

Kartoffelgratin – mit Muskatnuss, Käse und Sahne überbacken

Nudelaufläufe

Lasagne con Verdure – Tomatensoße, Brokkoli, Blumenkohl und Möhren

Lasagne alla Bolognese – mit Hackfleisch-Tomaten-Soße

Lasagne al Salmone – mit Lachs

Lasagne Mare e Monti – mit Spinat, Tomaten, Gamberetti und Seelachs

Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne persönlich.



Italienische Feinkost & Catering

Ladenlokal & Veranstaltungsraum Nordstadt
Clever Straße 32 – 50668 Köln
Telefon: 0221 - 972 36 91

Ladenlokal & Kochwerkstatt Lindenthal
Lindenthalgürtel 61 – 50937 Köln
Telefon: 0221 - 420 84 33
E-Mail: info@frapino.de

Fleischgerichte

Hähnchenbrustfilet – mit Champignon-Sahne-Soße

Hähnchenbrustfilet alla Pizzaiola – mit Tomatensoße, Knoblauch und schwarzen Oliven

Hähnchenbrustfilet all'estragon – Senfstragon-Sahne-Soße

Pollo Ubriaco – Hähnchenbrust mit Rot- oder Weißwein an Rosmarin-Kartoffeln

Saltimbocca – Kalbschnitzel in Marsala mit Champignons

Kalbfleisch Röllchen – gefüllt mit Spinat

Kalbfleisch Medaillons alla Pizzaiola – mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Kalbsgulasch in Weißwein

Kalbsbraten an Gemüse

Hausgemachte Polpettine – Hackfleischbällchen mit Spinat

Schweinebraten an Gemüse Salsiccia al Finocchio (Italienische Bratwurst mit Fenchelgewürz)

Schweineschnitzel – gegrillt auf einer frischen Tomaten-Basilikum-Knoblauch-Soße

Lammgulasch – in Rotwein und Kartoffeln

Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne persönlich.



Italienische Feinkost & Catering

Ladenlokal & Veranstaltungsraum Nordstadt
Clever Straße 32 – 50668 Köln
Telefon: 0221 - 972 36 91

Ladenlokal & Kochwerkstatt Lindenthal
Lindenthalgürtel 61 – 50937 Köln
Telefon: 0221 - 420 84 33
E-Mail: info@frapino.de

Fischgerichte

Seelachsfilet

Rotbarsch

Kabeljau

Polipo (Tintenfisch)

Gamberoni al Limone (kalt)

Gamberoni Provenzalisch

Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne persönlich.



Italienische Feinkost & Catering

Ladenlokal & Veranstaltungsraum Nordstadt
Clever Straße 32 – 50668 Köln
Telefon: 0221 - 972 36 91

Ladenlokal & Kochwerkstatt Lindenthal
Lindenthalgürtel 61 – 50937 Köln
Telefon: 0221 - 420 84 33
E-Mail: info@frapino.de

Desserts

Macedonia di Frutta Fresca al Gran Marnier

Tiramisù

Tiramisù alla Fragola

Crema cappuccino

Crema alla fragola con amarettini

Cannoli Siciliani con Ricotta Profiterol

Panna Cotta

Sizilianische Mignons

Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne persönlich.



Italienische Feinkost & Catering

Ladenlokal & Veranstaltungsraum Nordstadt
Clever Straße 32 – 50668 Köln
Telefon: 0221 - 972 36 91

Ladenlokal & Kochwerkstatt Lindenthal
Lindenthalgürtel 61 – 50937 Köln
Telefon: 0221 - 420 84 33
E-Mail: info@frapino.de

Menüvorschlag 1

Antipasti

Vitello Tonnato - Kalbfleisch in Thunfisch-Kapern-Creme
Caponata - Sizilianisches Gemüse-Ratatouile
Paprika Giallo + Rosso - gelbe und rote Paprika in Balsamicoessig mit Zwiebeln
Mozzarella Roulade - mit Schinken, Salat und Büffelmozzarella gefüllt
Gegrillte Zucchini - in Knoblauch, Petersilie und Olivenöl
Champignons Trifolati - in Knoblauch, Petersilie und Olivenöl

Hauptgericht

Lammgulasch in Rotwein und Kartoffeln

Dessert

Tiramisú

Dazu original italienisches Ciabatta-Brot.

Pro Person 25,00 €

Ab 12 Personen

Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Sie haben andere Wünsche? Gerne können Sie sich Ihr eigenes Menü aus unserem reichhaltigen Angebot zusammenstellen. Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne persönlich.



Italienische Feinkost & Catering

Ladenlokal & Veranstaltungsraum Nordstadt
Clever Straße 32 – 50668 Köln
Telefon: 0221 - 972 36 91

Ladenlokal & Kochwerkstatt Lindenthal
Lindenthalgürtel 61 – 50937 Köln
Telefon: 0221 - 420 84 33
E-Mail: info@frapino.de

Menüvorschlag 2

Antipasti

Carpaccio - Bündnerfleisch vom Rind, Rucola, Zitrone, Olivenöl und Parmesan
Vitello Tonnato - Kalbfleisch in Thunfisch-Kapern-Creme
Paprika Giallo & Rosso - gelbe und rote Paprika in Balsamicoessig mit Zwiebeln
Gegrillte Zucchini - in Knoblauch, Petersilie und Olivenöl
Caprese - Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum und Olivenöl
Schinkenröllchen - mit jungen Bohnen und Mozzarella
Champignons Trifolati - in Knoblauch, Petersilie und Olivenöl

Dazu Original italienisches Ciabatta-Brot

Nudelgericht

Pennete alle Verdure (mit frischem Gemüse)

Fischgericht

Lachsfilet in Kräuterbutter, dazu Frapinos Reissalat

Dessert

Tiramisú alla Montenero

Preis pro Person 28,50 €

Ab 12 Personen

Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Sie haben andere Wünsche? Gerne können Sie sich Ihr eigenes Menü aus unserem reichhaltigen Angebot zusammenstellen. Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne persönlich.



Italienische Feinkost & Catering

Ladenlokal & Veranstaltungsraum Nordstadt
Clever Straße 32 – 50668 Köln
Telefon: 0221 - 972 36 91

Ladenlokal & Kochwerkstatt Lindenthal
Lindenthalgürtel 61 – 50937 Köln
Telefon: 0221 - 420 84 33
E-Mail: info@frapino.de

Getränke

Wir führen ein umfangreiches Sortiment italienischer Weine in allen Preisklassen. Dazu liefern wir Ihnen auch alle anderen alkoholischen und alkoholfreien Getränke. Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne persönlich.

Getränke werden auf Kommission geliefert. Wir bitten Sie jedoch so zu disponieren, dass nicht zu viele Getränke zurück gehen! Andernfalls müssten wir Transportkosten in Rechnung stellen.