

Liebe Gäste,

Sie suchen eine Location für Ihre private Feier? Kein Problem, sprechen Sie uns gerne an! Ob Jubiläum, Hochzeit, Taufe, Geburtstag oder einfach nur so...gerne bieten wir unser Lokal für Ihre unvergessliche Feier an.

Ob Menü oder Buffet, wir lassen keine Wünsche offen.

Gerne können Sie Ihre Veranstaltung in geschlossener Gesellschaft genießen. Wir freuen uns auf Sie!

All unsere Speisen können Sie auch gerne zum Mitnehmen unter 0421-326430 bestellen.

Ihr CASA Team

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG:

„RON MIEL“ Spanischer Honigrum mit Zitronensaft, 8cl auf Eis 4,90 €

TAPAS - VORSPEISEN

PAN CON AIOLI 3,90 €

BRUSCHETTA Tomaten, Zwiebeln u. Basilikum
auf Knoblauch-Ciabatta 7,90 €

PAPAS ARRUGADAS kleine Kartoffeln mit Meersalzkruste 5,90 €

PATATAS BRAVAS Kartoffelspalten mit Salsa Roja 5,30 €

OLIVAS eingelegte Oliven^{2,5,8} mit Brot und Aioli² 5,90 €

TORTILLA spanisches Kartoffelomelett 6,90 €

FALAFEL mit Hummusdip² 6,90 €

MIXTA DE VERDURAS gegrilltes Gemüse an Jerez-Schaum 7,90 €

DATILES CON BACON Datteln im Speckmantel² 7,90 €

JAMÔN SERRANO Serrano Schinken², Brot und Aioli 8,90 €

QUESO MANCHEGO Manchego Käse², Brot und Aioli 8,90 €

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über mögliche Allergene in Ihrem Gericht

TAPAS - VORSPEISEN

LOMITOS DE POLLO CON CREMA DE ATÙN Hähnchenbrust-Medaillons mit Thunfisch-Dip ²	8,90 €
GAMBAS AL AJILLO in Knoblauchöl	10,90 €
GAMBAS A LA PLANCHA Gambas vom Grill mit Aioli	10,90 €
MUSLITOS DE MAR Krebsscheren im Fischmantel mit Aioli	7,90 €
CARPACCIO VOM RIND mit Parmesanhobeln ¹ und süßem Senf ²	12,90 €
GAMBAS „PIL PIL“ mit Zwiebeln, in scharfer Mangosauce ^{1,2}	9,90 €
TAPAS-VARIATION für 1 Person	13,90 €
(auch vegetarisch erhältlich) für 2 Personen	25,90 €

SUPPEN

PIKANTE KÜRBIS-CURRY-SUPPE mit Serranospieß ² (Suppe aus Bio-Hokkaido Kürbis)	8,90 €
FISCHEINTOPF mit viel Einlage und Kräutern	12,90 €

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über mögliche Allergene in Ihrem Gericht.
Inhaltsstoffe finden sie auf der Seite Dessert

SALATE

GEMISCHTER SALAT mit Senf-Honig-Dressing ^{1,2}	7,90 €
THUNFISCH² gemischter Salat mit Thunfisch ² , Cherrytomaten, Kapern und Ei	11,90 €
TOMATEN MIT BÜFFELMOZZARELLA und Walnuss-Basilikum-Pesto	13,90 €
GEBRATENE HÄHNCHENFILETSTREIFEN mit gemischtem Salat und Champignons	13,90 €
OFENWARMER ZIEGENKÄSE mit Lavendel, Walnüssen, Honig und gemischtem Salat	13,90 €
WARMER SALAT aus gegrilltem, mediterranem Gemüse, mit reifem Obst und Walnuss-Pesto	13,90 €

NUR FÜR DIE „KLEINEN“ BIS 12 JAHRE

KIDS-NUDELN Nudeln in einer hausgemachten Tomatensauce ²	6,90 €
3 KL. ROSTBRATWÜRSTCHEN^{2,4} mit Chipspommes und Ketchup ^{1,2}	6,90 €
HÄHNCHENBRUST vom Grill mit Chipspommes und Ketchup ^{1,2}	8,90 €

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über mögliche Allergene in Ihrem Gericht.
Inhaltsstoffe finden sie auf der Seite Dessert

HAUPTGÄNGE

FISCH vom Lavasteingrill

GEGRILLTES VIKTORIABARSCHFILET	18,90 €
mit mediterranem Gemüse, Ofenkartoffel und Creme Fraîche	
GEGRILLTES DORADENFILET	19,90 €
an Safranbuttersauce mit Kartoffeln und Beilagensalat	

BURGER & FLEISCH vom Lavasteingrill

BURGER DRY AGED! ¹⁻² Rinderhack, Chipspommes	16,90 €
BURGER CRISPY-CHICKEN , BBQ-Sauce ¹ , Speck ²	16,90 €
karamellierte Apfelscheibe, Süßkartoffelpommes	
BURGER ZIEGENKÄSE mit Feigenchutney ¹ , Speck ²	15,90 €
Süßkartoffelpommes	

Alle Burger mit Chesterkäse, Tomaten, Rucola und dazu ein Beilagensalat

WIENER SCHNITZEL aus der Kalbsoberschale	19,90 €
mit Chipspommes und Salat	
HÄHNCHENBRUSTFILET	16,90 €
gefüllt mit Mozzarella ² und Spinat an Gorgonzolasauce mit Basmatireis und Salat	
ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK Prime Qualität	20,90 €
ca. 200g, mit mediterranem Gemüse und Süßkartoffelpommes	
RINDERCURRY mit Süßkartoffeln, Zucchini, Paprika und Möhren auf Basmatireis	14,90 €

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über mögliche Allergene in Ihrem Gericht.
Inhaltsstoffe finden sie auf der Seite Dessert

CASA PIZZEN

CASA <u>No</u> 1 Ziegenkäse ² Tomatensauce, Mozzarella, Rucola und Honig	12,90 €
CASA <u>No</u> 2 Rinder Salami ^{2,4} Tomatensauce, Mozzarella	12,10 €
CASA <u>No</u> 3 Serrano Schinken ² Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, G. Padano	13,90 €
CASA <u>No</u> 4 Graved Lachs ² Tomatensauce, Mozzarella, Sour-Cream	13,90 €
CASA <u>No</u> 5 Thunfisch ² Tomatensauce, Mozzarella, Kapern	12,50 €
CASA <u>No</u> 6 Gorgonzola ² Tomatensauce, Mozzarella, Birnenscheiben und Walnüsse	13,50 €
CASA <u>No</u> 7 Carpaccio ² Tomatensauce, Mozzarella, Rinderfiletscheiben und G. Padano	13,90 €
CASA <u>No</u> 8 Feigen ² Tomatensauce, Mozzarella, getrocknete Feigen, Honig und Walnüsse	12,90 €
CASA <u>No</u> 9 Antipasti ² Tomatensauce, Mozzarella, gebratenes Gemüse, Sour-Cream	13,90 €
CASA <u>No</u> 10 Spinat ² Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, cremiger Fetakäse	13,90 €
CASA <u>No</u> 11 Scharfe Salsiccia ^{2,4} Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salsiccia	12,90 €
CASA <u>No</u> 12 Quattro Formaggi ² Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Ziegenkäse	12,90 €

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über mögliche Allergene in Ihrem Gericht.
Inhaltsstoffe finden sie auf der Seite Dessert

CASA PIZZEN

CASA <u>No</u> 13 Quattro Stagioni ^{2,4}	12,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Serrano Schinken, Salami, frische Champignons, Peperoni	
CASA <u>No</u> 14 Capricciosa ^{2,8}	12,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Serrano Schinken, Artischocken, Oliven, Peperoni	
CASA <u>No</u> 15 Caprese ²	12,90 €
Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikum	
CASA <u>No</u> 16 Prosciutto e Funghi ²	12,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, frische Champignons	
CASA <u>No</u> 17 Chorizo ²	13,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, Chorizo, frische Champignons, Paprika	
CASA <u>No</u> 18 Gambas ²	14,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, Gambas, Cherrytomaten	
CASA <u>No</u> 19 Gantero ^{2,4}	13,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salsiccia, frische Pilze, Peperoni, cremiger Fetakäse	
CASA <u>No</u> 20 Casa ^{1,2}	14,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, BBQ-Sauce, Hähnchenbruststreifen, Speck, Zwiebeln, und Creme Fraîche	
CASA <u>No</u> 21 Calzone ^{2,4}	14,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, scharfe Salsiccia, frische Champignons, Oliven	

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über mögliche Allergene in Ihrem Gericht.
Inhaltsstoffe finden sie auf der Seite Dessert

FRISCHE PASTA

<u>NO 1.</u> Frische Ravioli gefüllt mit Steinpilzen in Rosmarin-Butterrahm	13,90 €
<u>NO 2.</u> Frische Pasta gefüllt mit Serrano Schinken ² und Feigen in einer Ziegenfrischkäsesauce ²	13,90 €
<u>NO 3.</u> Frische Pasta gefüllt mit Tomaten und Mozzarella in Basilikum-Walnusspesto-Rahm	13,90 €
<u>NO 4.</u> Frische Kartoffelgnocchi mit Tomaten-Mozzarella Füllung, in Butter geschwenkt, mit getrockneten Tomaten und Basilikum	13,90 €
<u>NO 5.</u> Frische Kartoffelgnocchi in Ziegenkäse-Rahmsauce mit Rinderstreifen	14,90 €
<u>NO 6.</u> Frische Pasta gefüllt mit Basilikum und Pinienkernen in Balsamico-Rahmsauce mit frischen Tomatenwürfeln	13,90 €
<u>NO 7.</u> Frische Pasta gefüllt mit Gorgonzola und Walnuss, in Feigenchutney-Rahmsauce	13,90 €
<u>NO 8.</u> Frische Pappardelle mit Schweinefiletstreifen in Gorgonzola-Rahmsauce	14,90 €

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über mögliche Allergene in Ihrem Gericht.
Inhaltsstoffe finden sie auf der Seite Dessert

CASA PASTA

FLEISCHLOS	9,90 €
Penne in Ziegenfrischkäsesauce mit Rucola, Cherrytomaten und hausgemachtem Feigenchutney ²	
KÖSTLICH	10,90 €
Spaghetti mit Walnuss-Pesto-Rosso, Blattspinat und cremigem Fetakäse	
PIKANT	12,90 €
Penne mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust in hausgemachter Feigen-Senfauce ² und Frühlingslauch	
SAGENHAFT	12,90 €
Penne mit Chorizo ² und Lauch in Cidre-Rahmsauce	
WUNDERBAR	14,90 €
Spaghetti mit Walnuss-Pesto, rosa gebratenen Rinderstreifen und Cherrytomaten	
DREIFALTIGKEIT	14,90 €
Penne mit Schweinefilet, Hähnchenbruststreifen und Gambas, in einer Balsamico-Sherry-Sahnesauce ²	
ELEGANT	12,90 €
Spaghetti mit Speck ² und Datteln in Ziegenfrischkäsesauce, garniert mit Rucola	
LECKER	14,90 €
Spaghetti mit Wildfanggarnelen, Cherrytomaten und Frühlingslauch in Weißwein-Buttersauce	
BAUERN	14,90 €
Penne mit Schweinefiletspitzen und Birne in Gorgonzolasauce, garniert mit frittiertem Rucola	
FRISCH	11,90 €
Penne mit mediterranem Gemüse, Peperoni ² und Fetakäse in einer cremigen Tomatensauce	

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über mögliche Allergene in Ihrem Gericht.
Inhaltsstoffe finden sie auf der Seite Dessert

VEGETARISCH / VEGAN

FALAFEL (vegan)	13,50 €
mit Tomatensalat und Hummusdip ²	
OFENWARMER ZIEGENKÄSE	13,90 €
mit Lavendel, Walnüssen und gemischtem Salat	
GEGRILLTE GEMÜSESPIEßE (vegan)	12,90 €
mit Chipspommes und Dips	
WARMER SALAT	13,90 €
aus gegrilltem, mediterranem Gemüse, mit reifem Obst und Walnuss-Pesto	
FALAFEL BURGER (vegan)	13,90 €
mit Feigenchutney, Röstzwiebeln, Tomaten, dazu Süßkartoffelpommes	

DESSERT

CREMA CATALANA	4,90 €
Vanillecrème mit Zimt und geflammtem Zucker ¹	
APFELSTRUDEL	6,90 €
mit Vanilleeis ¹	
HAUSGEMACHTES TIRAMISU ^{1,2,9}	6,90 €
mit Himbeermark und Espressosirup	
SCHOKOKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN ²	6,90 €
und Johannisbeersorbet	

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über mögliche Allergene in Ihrem Gericht

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe für Speisen:

1= mit Farbstoff, 2= Konservierungsstoffe, 4= mit Antioxidationsmittel,
5= geschwefelt, 6= Süßstoffe, 7= Phosphat, 8= geschwärzt, 9= Koffein

Alle Preise in EURO inklusive Mehrwertsteuer und Service.

ALKOHOLFREIES

Selter's Medium	Fl. 0,25 l	2,50 €
Selter's Medium	Fl. 0,75 l	6,50 €
Selter's Still	Fl. 0,25 l	2,50 €
Selter's Still	Fl. 0,75 l	6,50 €

San Pellegrino Medium	Fl. 0,25 l	2,50 €
San Pellegrino Medium	Fl. 0,75 l	6,50 €
Acqua Panna (naturell)	Fl. 0,25 l	2,50 €
Acqua Panna (naturell)	Fl. 0,75 l	6,50 €

Coca Cola^{1,2,3}, Coca Cola Light^{1,2,3,4}, Fanta^{1,3}, Spezi^{1,2,3}

	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,50 €
Tonic Water ⁵ , Bitter Lemon ⁵ , Ginger Ale ⁵	0,2 l	2,80 €
Thomas Henry Tonic Water ⁵	0,2 l	2,90 €
Red Bull ^{5,6}	0,25 l	3,90 €
Bionade Holunder ¹ , Ingwer-Orange ¹	0,33 l	3,90 €

SÄFTE & NEKTAR

Apfel, Orange, Kirsch, Ananas,	0,2 l	2,50 €
Banane ³	0,2 l	2,50 €
Maracuja, Rhabarber, Cranberry	0,2 l	2,90 €
Tomatensaft (Flasche)	0,2 l	2,90 €

Saftschorle	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	4,50 €
Maracuja, Cranberry, Rhabarber - Schorle	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,60 €

GETRÄNKE

HEISS

koffeinfrei

Tasse Kaffee ²	2,50 €	2,30 €
Becher Kaffee ²	3,30 €	3,10 €
Espresso ²	2,50 €	2,30 €
Doppelter Espresso ²	4,00 €	3,80 €
Café Crème ²		2,90 €
Cappuccino ²	3,20 €	3,00 €
Cappuccino ² (grosser Becher)	6,00 €	5,90 €
Milchkaffee ²	3,90 €	3,70 €
Latte Macchiato ²	3,90 €	3,70 €
Schokolade mit einer Sahnehaube od. Milchschaum ^{1,7}		4,10 €
Großer Becher Tee:		2,90 €
Darjeeling, Assam, Friesenmischung, Earl Grey Grün, Rooibos Vanille ⁷ , Pfefferminze, Kräuter		

HEISS MIT ALKOHOL

Carajillo – Espresso mit 2 cl Brandy ^{1,2}	5,10 €
Caffè Corretto – Espresso mit 2 cl Grappa ²	5,10 €
Französische Schokolade mit 2 cl Cointreau ^{1,7}	5,10 €
Karibische Schokolade mit 2 cl Rum ^{1,7}	5,10 €
Grog mit 2 cl Rum ¹	4,50 €

BIERE VOM FASS

Radeberger Pilsner	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,70 €
Jever Pils	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,70 €
Schöffelhofer Hefeweizen	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	4,80 €
Krusovice dunkel (Tschechisches Bier)	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	4,80 €
Alsterwasser	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,60 €

FLASCHENBIERE

Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	3,40 €
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,60 €
Schöffelhofer Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,60 €
Schöffelhofer Kristall	0,5 l	4,60 €
San Miguel	0,33 l	3,90 €
Vitamalz	0,33 l	3,40 €
Beck`s	0,33 l	3,50 €

OFFENE WEINE

WEISSWEINE

WEISSWEINSCHORLE 0,2 l 5,20 €

RIESLING QbA trocken 0,2 l 6,90 €

Weingut Knöll & Vogel / Pfalz 0,5 l 16,00 €

kräftig, knackig, straffe Frucht, trocken 1,0 l Fl. 29,00 €

FLEUR DE D'ARTAGNAN 0,2 l 6,90 €

€ €

(leicht, mit feinen Aromen, trocken)

Gascogne Blanc IGP, Caves Plaimont / Gascogne 0,5 l 16,00 €

leicht, wunderbar aromatisch mit viel Frische und
dezent exotischer Frucht 0,75 l Fl. 22,50 €

SAUVIGNON BLANC IGT Frisch vom Fass 0,2 l 6,10 €

€

€

Vinicola Serena / Venetien 0,5 l 13,20 €

trocken, fruchtig und lebendig 1,0 l 24,00 €

PINOT GRIGIO GARDA DOC 0,2 l 6,90 €

“Ragazzo No.1“, Castelnuovo / Venetien 0,5 l 16,00 €

frisch, betont fruchtig, ausgewogen und elegant 1,0 l Fl. 29,00 €

BASA VERDEJO 0,2 l 6,90 €

Casa Telmo Rodriguez / DO Rueda 0,5 l 16,00 €

weich, schmeichelnd, intensive Aromatisch 0,75 l Fl. 22,50 €

GRAUBURGUNDER „AM MEER“ 0,2 l 6,90 €

QbA trocken, Weingut Pfaffmann / Pfalz 0,5 l 16,00 €

Trocken, saftig und harmonisch mit zart würziger
Frische und aromatischer Länge 0,75 l Fl. 22,50 €

CHARDONNAY & WEIßBURGUNDER	0,2 l	6,90 €
QbA trocken „Am Meer“, Weingut Pfaffmann / Pfalz	0,5 l	16,00 €
Trockene, geniale Cuvée, wunderbar saftig, klare duftig-frische Frucht mit herrlichem Schmelz	0,75 l Fl.	22,50 €

ROTWEINE

VINO TINTO Tempranillo vom Fass	0,2 l	6,10 €
Spanien / Valencia	0,5 l	13,20 €
feines Beerenaroma, dezente Frucht, runde Art	1,0 l	24,00 €

MERLOT „LE COCHONNET“	0,2 l	6,90 €
Frankreich / Pays d’Oc / Vignerons de la Vicomté	0,5 l	16,00 €
Aromen dunkler reifer Beeren, gute Struktur mit angenehmer Länge	0,75 l Fl.	22,50 €

CLOBANEL ROUGE Pays d’Oc	0,2 l	6,90 €
Clobanel / Languedoc-Roussillon	0,5 l	16,00 €
trockener und geschmeider Rotwein aus den Rebsorten Grenache, Carignan und Syrah, schöne Fülle am Gaumen	0,75 l Fl.	22,50 €

PRIMITIVO IGT „RAGAZZO No.1“	0,2 l	6,90 €
Camivini / Apulien	0,5 l	16,00 €
Trocken, fast schwarz-roter Primitivo mit attraktiver, dezentere Fruchtsüße. voll, weich und üppig, mit einem riesen Bouquet reifer Früchte und Gewürze.	0,75 l Fl.	22,50 €

PASSO PERFETTO ROSSO IGP	0,2 l	6,90 €
Chiantigane / Abruzzen	0,5 l	16,00 €
unglaublich charmante Cuvee, kraftvoll und seidig. weich mit Aromen von dunklen Beeren und Vanille	0,75 l Fl.	22,50 €

SHIRAZ “SKAAPVELD“	0,2 l	6,90 €
MAN Vintners / Western Cape, Südafrika	0,5 l	16,00 €
trocken, rund und voll. Arromen nach Cassis und Pflaumen mit Vanilletönen vom Fassausbau in amerikanischer Eiche	0,75 l Fl.	22,50 €

RIOJA TEMPRANILLO „ROCA MORINO“	0,2 l	6,50 €
Bodegas Olarra / Rioja	0,5 l	14,90 €
Trocken mit leuchtend roter Farbe, feine Aromen von Erdbeere und Himbeere, angenehm rund und leicht	0,75 l Fl.	25,90 €

ROSÉ WEIN

ROSÉ „AM MEER“	0,2 l	6,90 €
QbA trocken, Weingut Pfaffmann / Pfalz	0,5 l	16,00 €
trockener, kräftiger und vollmundiger Rosé aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Dornfelder, zarte Beeren- und Rhabarbernoten, sehr süffig!	0,75 l Fl.	22,50 €

Reservierung (Telefon: 0421-326430) und Speisenangebote unter: www.casa-bremen.com (Aktuelles und Karte) .

Datum:	
Tag:	
Uhrzeit:	

Pers.-Anzahl:	
Name:	
Telefon:	

Bestellung bitte 5 Tage vor Reservierungstermin an info@casa-bremen.com senden oder persönlich abgeben



Gruppen-Gastnamen:	a la carte:	Vorspeise	Hauptgericht	Nachspeise	Weihnachtsmenü-Hauptgang
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

Jegliche Änderungen an vorbestellten Speisen sind aus organisatorischen Gründen maximal nur bis 24 Stunden vor der Veranstaltung möglich.