

Buffet Angebot 1

45,00 € pro Person ab 30 Personen

Caprese

Tomaten-Mozzarella-Scheiben mit Olivenöl, geschrotetem Pfeffer und frischem Basilikum

Gemischter Salat der Saison

mit Salatgurke, Kirschtomaten und roten Zwiebeln,
separat: geriebener Parmesankäse, Balsamico-Creme und Dijon-Senf-Honig-Dressing

* * * * *

fruchtige Tomatensuppe

mit frischem Basilikum

* * * * *

Tranchierte Poularden Brust

an buttergeschwenkten „tricolore“ Tagliatelle

gebratener Lachs

in einer leichten italienischen Zitronensauce

mediterranes Gemüse

in Olivenöl geschwenkt mit Reis auf einer leichten Tomatensauce

Brokkoli & Blumenkohl

mit Mandelsplittern

Petersilienkartoffeln

* * * * *

hausgemachtes Tiramisù

Löffelbiskuit mit Mascarpone-Amaretto-Cremé

frische Obstplatte

mit separat servierter Obstsauce

* * * * *

Käseplatte

mit Oliven und getrockneten Tomaten

* * * * *

knusperiges Baguette & Butter

Buffet Angebot 2

49,00 € pro Person ab 30 Personen

Vitello Tonnato

gerollte Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce, Kapern und Sardellenfilets

Parmaschinken an Melonenschiffchen mit Johannisbeeren

Mediterraner Salat

aus Tomaten, Paprika, Gurken, Oliven und Schafskäse

Minestrone

italienische Gemüsesuppe

oder

Hausgemachte Kürbissuppe mit frischem Ingwer verfeinert

* * * * *

Schweinefiletmedaillons

auf Waldpilzragout mit frischen Kräutern

gebratener Zander

auf Cherry Tomaten und Kapern in leichter italienischer Weißweinsauce

Rote Beete Risotto

gegrilltes mediterranes Gemüse

mit Olivenöl

Jasmin Reis & Rosmarinkartoffeln

* * * * *

Hausgemachtes Tiramisù

Löffelbiskuit mit Mascarpone-Amaretto-Cremé

Erdbeer-Mascarpone-Creme

garniert mit frischen Erdbeeren und Minzeblättchen

frische Obstplatte mit separat servierter Obstsauce

* * * * *

verschiedene Käsesorten

garniert mit Weintrauben und Wallnüssen

* * * * *

ofenfrisches Baguette & Butter