

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Salmone pochiert mit Limonensauce
Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfisch- Kapernsauce)
Auberginenscheiben gegrillt mit Parmesan gratiniert
Antipasti misti (Eingelegtes Gemüse in Olivenöl)
Polpetta (Fleischbällchen frittiert mit Parmesan im Salbeiblatt)
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Vegetarische Terrine Italia
Melonenspalten mit Coppa und Parmaschinken
Insalata mista mit Basilikumdressing
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan
Crisinni, Ciabatta, Knuspergebäck und gesalzene Butter

Hauptgänge

Crespelle mit Spinat- Ricotafüllung
Scallopini vom Schwein mit Limonensauce
Piccata Milanese von der Putenbrust
Tortelloni in Schinken-Sahnesauce
Lachslasagne mit Blattspinat
Involtini (Kleine Kalbsroulade gefüllt mit Mozzarella und Basilikum)
Doradenfilet auf Auberginenscheibe, gratiniert mit Parmesan dazu Pestosauce
Saltim bocca (kleine Kalbsschnitzel gefüllt mit Salbei und Parma) an Barolojus
Lammhaxe an Rosmarinjus
Spaghettini frisch aus dem Wok mit gehobeltem Parmesan, Tomaten mit oder ohne Shrimps
Nudelvariation "Tre-Colori" mit feinen Saucen (Tomaten- Basilikumsauce, Pestoschaum, Schinkensahne)
Wählen Sie die passenden Beilagen:
Capellini, Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln, Pilavreis, Gnocchi, mediterrane Gemüseauswahl,
Polentaplätzchen, Pilzrisotto, Safranrisotto, Kartoffel- Lauchgratin, Penne rigate

Dessert

Obstsalat mit Marsala
Hausgemachtes Tiramisu
Amaretti- Mousse oder Ricotamousse
Kalte Sabayonecreme mit Ananasconfit
Pana cotta an Himbeercoulis
Früchte mit Grappa
Cappuccinomousse

Preise / Anmerkung:

Bei sämtlichen Buffets sind alle Vorspeisen inclusive!
ab 30 Personen = Wahl von 2 Hauptgängen und 2 Nachspeisen pro Person 36,50
ab 60 Personen = Wahl von 3 Hauptgängen und 3 Nachspeisen pro Person 35,50
ab 120 Personen = Wahl von 4 Hauptgängen und 4 Nachspeisen pro Person 33,50