

Italienisches Buffet

Parmaschinken mit Melone
Carpaccio vom Rind, mit grobem Pfeffer, Rucola, Olivenöl und Zitronensoße
Vitello tonnato
Maishähnchenbrust mit Pimientos (gebratene Paprika), Zwiebeln und Tomaten
Porchetta mit Rucola, Parmesan und Xeres-Dressing (dünn geschnittenes, in Kräutern rolliertes Spanferkel)

Keniabohnen mit Schafskäse und Vinaigrette
Safranreis mit Gemüse
Gegrillte Paprika in Knoblauchöl
Zucchini gebraten mit Kräutern und Olivenöl
Kleine Zwiebelchen in Marinade
Tomaten mit Mozzarella, Olivenöl, Basilikum
Auberginen gebraten mit Kräutern oder überbacken mit Mozzarella
Austernpilze gegrillt mit Kräuteröl

Marinierte Riesenforelle mit Senfsoße
Fingerdicke Scampi in Kräuteröl mit Knoblauch
Pochierte Salmtranchen auf Thunfisch
Meeresfrüchtesalat
Lachscarpaccio mit Olivenöl, Schnittlauchröllchen, grünem Pfeffer und Zitronensaft
Forellensalat mit Kapern und Salsa verde

Warme Nudelgerichte – 1 Alternative zur Auswahl:

Pilzlasagne
Lasagne mit Tomaten und Fleischsoße
Gemüselasagne
Rigatoni mit Gemüse, Hähnchenbrustwürfeln, Curry
Maccaroni mit Lachs und Sahnese, mit Parmesan überbacken
Crespelle mit Mozzarella und Schinken gefüllt, mit Parmesan überbacken
Auberginen mit Tomatensoße und Mozzarella überbacken

Gedeckpreis pro Person

18,50 Euro

(zuzüglich 7 % / 19 % MwSt)

Preise gültig ab dem 01.02.2018

Bei einer Bestellung unter 20 Personen müsste die Auswahl des kalten Sortiments reduziert werden.
Im Falle, dass einige Sorten nicht vorrätig sind, werden diese mengen- und qualitätsmäßig mit anderen Waren ausgeglichen. Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie Wert auf spezielle Sorten legen.