

Mediterranes Buffet

kalt-warm

Kalt vom Buffet:

Parmaschinken mit Melonenwürfel

Carpaccio vom Rind mit grobem Pfeffer, Rucola und Zitronensoße à la „Cipriani“

Gekochte Zunge vom Biorind mit Salsa Verde

Vitello tonnato vom Milchkalb mit frischen Kapern

Gebratene Maishähnchenbrust auf Pimientos (Paprika), Tomaten und Lauch

Porchetta (dünn geschnittenes, in Kräutern rolliertes Spanferkel) auf Rucola mit Xeres-Dressing

Rucola mit Parmesan und Balsamico-Soße

Cocktail-Tomaten mit Mini-Mozzarella und frischem Basilikum

Haricots Verts (dünne, feine Bohnen) mit gerösteten Speckwürfeln und Vinaigrette

Gebratene Zwiebelchen in Essig-Zucker-Marinade

Safranreis mit Gemüse und Shrimps dekoriert

Zucchini gegrillt mit Kräutern

Gegrillte Paprika

Auberginen gebraten mit Grüner Soße

Austernpilze gebacken oder gegrillt mit Petersilie

Französischer Thunfischsalat mit Kartoffelscheiben mit Senf-Vinaigrette auf Salatherzen angerichtet

Gebeizte Riesenforelle mit Senf-Dill-Soße

Scampi in Kräuteröl

Meeresfrüchtesalat mit Stangensellerie und Olivenöl Extra Vergine mit Petersilie

Lachscarpaccio mit Zitronenpfeffer, Schnittlauch und Olivenöl

Pochierte Salmtranchen

Mediterranes Buffet

warm

Warm vom Buffet - 2 Gerichte zur Auswahl:

Lasagne mit Hackfleisch und Tomaten, mit Käse gratiniert

Crespelle (feine dünne Pfannkuchen) gefüllt mit Schinken und Mozzarella, mit Tomatenmus und Parmesan überbacken

Rigatoni mit Hähnchenbrustwürfeln, Curry und Lauch

Hähnchenbrust vom französischen Maishähnchen mit Tomaten in Sherrysoße und Wokgemüse

Fleisch:

Medaillons vom Filet, gebraten, mediterrane Pizzaiolasoße, mit Gruyère überbacken, Gratin dauphinois

Medaillons vom Filet, Morchelrahmsoße mit Gratin dauphinois

Brasato (Rinderbraten vom Tafelspitz) in Barolossoße mit Gratin dauphinois

Kalbsbraten mit Oliven und Tomaten, einer Spur Knoblauch, Pinienkernen und Gratin dauphinois

Vitello all'uccelletto (Kalbsgeschnetzeltes mit Sahne und Pilzen) mit Kräuterreis

(bei Auswahl dieses Gerichts Aufpreis 1,00 Euro)

Involtini (Kalbsrouladen) gefüllt mit Ricotta und getrockneten Tomaten, mit Bratenjus oder Tomatenragout, mit Gratin dauphinois, Gemüsereis

(bei Auswahl dieses Gerichts Aufpreis 1,00 Euro)

Kalbsrücken vom Biokalb mit Rosmarinzweigen gebraten, mit Kartoffelgratin und Bratenjus

(bei Auswahl dieses Gerichts Aufpreis 1,00 Euro)

Fisch: (wird roh angeliefert und muss vom Kunden frisch gebraten werden)

Pot au feu von gemischten Fischen, Scampi, Lachs, Lotte, Seewolf und Krabben mit Paprika, Tomaten, Knoblauch und Gemüse (alle Fische grätenfrei)

Lachsfilet mit Blattspinat umwickelt und in Blätterteig gebacken, mit Reis und Safransoße

Zanderfilets im Ofen gebacken, mit Stangensellerie, Kirschtomaten, Petersilie und Kartoffelscheiben mit Lauch und Karottenscheiben, Olivenöl und Wein

Vegetarisch:

Gemüselasagne, pikant gewürzt

Crespelle vegetarisch, gefüllt mit Tomaten und Mozzarella, mit Käse gratiniert

Südtiroler Käse-Spinat-Nockerl mit Butter, Salbei und Parmesan gratiniert

Chinesischer Gemüsestrudel mit süß-sauer-Soße

Gedeckpreis pro Person (kalt-warmes Buffet)

24,50 Euro

(zuzüglich 7 % / 19 % MwSt)

Preise gültig ab dem 01.02.2018

Bei einer Bestellmenge unter 20 Personen müsste die Auswahl des 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.