

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

18,90 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.