

Mediterranes Buffet

kalt-warm

Das Mediterrane Buffet besteht aus einem Vorspeisenbuffet welches in Fleischgerichte/vegetarische Gerichte und Fischgerichte unterteilt ist.

Kalt vom Buffet:

Parmaschinken mit Melonenwürfel

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

Vitello tonnato vom Milchkalb mit frischen Kapern

Gebratene Maishähnchenbrust auf Grillgemüse

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 Ziegenkäsewürfel und Vinaigrette

Safranreis mit Gemüse oder Farfalle -Nudelsalat Essig Öl/Oliven ger. Tomaten Pinienkernen

Zucchini gegrillt mit Kräutern – oder-

Zucchincarpaccio (roh) Zitronensaft/Olivenöl/Petersilie/Kirschtomaten

Gegrillte Paprika

Auberginen gebraten mit Grüner Soße

Austernpilze gebacken oder gegrillt mit Petersilie

Nizzasalat mit Thunfisch gemischten Salatherzen Eiern Oliven Senfdressing

Gebeizte Riesenforelle mit Senf-Dill-Soße

Scampi in Kräuteröl oder mit American Cocktailsoße

Meeresfrüchtesalat mit Stangensellerie und Olivenöl Extra Vergine mit Petersilie

Lachscarpaccio mit Zitronenpfeffer, Schnittlauch und Olivenöl

Lachstartar mit Dill Zitronensaft Olivenöl Salatherzen

Pochierte Salmtranchen garniert/ Dill-Joghurtdipp

(Bis 12 Gäste 5-6 Sorten zur Auswahl)

Mediterranes Buffet

Warm

Bis 12 Gäste 1 Warmes Gericht zur Auswahl

Ab 13 Gäste bis 30 Gäste 2 Gerichte zur Auswahl

Ab 31 Gäste 3-4 Warme Gerichte zu Auswahl

Warm vom Buffet -

Lasagne mit Hackfleisch und Tomaten, mit Käse gratiniert

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

Rigatoni mit gebratenen Hähnchenbrustwürfeln, Curry und Lauch Käse gratiniert

Fleisch:

Medaillons vom Filet, gebraten, mediterrane Pizzaiolasoße, Gratin dauphinoise

Medaillons vom Filet auf Apfelscheiben /Tomatensahne mit Calvados / Käse gratiniert

Brasato (Rinderbraten vom Tafelspitz) in Barolossoße mit Gratin dauphinoise

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

Involtini (Kalbsrouladen) gefüllt mit Ricotta und getrockneten Tomaten, mit Bratenjus oder Tomatenragout, mit Gratin dauphinoise oder 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:

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

Vegetarisch:

Gemüselasagne, pikant gewürzt

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

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

Chinesischer Gemüsestrudel mit süß-sauer-Soße

Paprika gefüllt mit Gemüse und Reis, Tomatenragout

Gedeckpreis pro Person (kalt-warmes Buffet)

27,50 Euro netto

(zuzüglich 7 % / 19 % MwSt) Preise gültig ab 1.3.2021

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.

Wir empfehlen für die warmen Gerichte Chaving dishes à 5,-- Euro und Brennpasten à 3,-- Euro