

Italienisches Buffet

Ab 25 Gäste in vollem Umfang bzw. Auswahl lieferbar.

Bis 12 Gäste 5-6 Sorten zur Auswahl.

Ab 13 bis 24 Gäste ca. 12-14 Sorten möglich.

Das Italienische Büffet ist ein reines kaltes Büffet wobei ein kleiner Bestandteil des Büffets eine Lasagne oder ein warmes Nudelgericht ist.

Parmaschinken mit Melonenwürfel

Carpaccio vom Rind, mit grobem Pfeffer, Rucola, Olivenöl und Zitronensoße

Vitello tonnato vom Milchkalb und Capern

Maishähnchenbrust mit auf Grillgemüse

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

Keniabohnen mit Schafskäse und Vinaigrette

Safranreis mit Gemüse oder Farfalle Nudelsalat Essig Öl Gemüse Oliven Pinienkerne

Gegrillte Paprika in Knoblauchöl

Zucchini gegrillt mit Kräutern und Olivenöl-oder

Zuccin carpaccio(roh)Zitronensaft Olivenöl Kirschtomaten /Olivenöl

Tomaten mit Mozzarella, Olivenöl, Basilikum

Auberginen gegrillt mit Salsa verde

Austernpilze gegrillt mit Kräuteröl

Gebeizte Riesenforelle mit Senf-Dill-Honigsoße

Fingerdicke Scampi in Kräuteröl oder American Cocktailsoße

Pochierte Salmtranchen garniert/ Joghurt-Dilldipp

Meeresfrüchtesalat

Lachscarpaccio mit Olivenöl, Schnittlauchröllchen, grünem Pfeffer und Zitronensaft

Lachstartar mit Dill Zitronensaft Salatherzen

Warme Nudelgerichte – 1 Alternative zur Auswahl:

Lasagne mit Tomaten und Fleischsoße

Gemüselasagne

Rigatoni mit Gemüse, Hähnchenbrustwürfeln, Curry

Crespelle mit Mozzarella und Schinken gefüllt, mit Parmesan überbacken

Auberginen mit Tomatensoße und Mozzarella überbacken

Büffetpreis pro Person

(zuzüglich 7 % / 19 % MwSt)

20,50 Euro

Mindestbestellmenge 10 Personen. 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.