

Buffet "CAPRI"

(für ca. 130 Pers.)

Empfangsdrink

Prosecco Valdobbiadene Sacchetto
dazu reichen wir diverse hausgemachte Fingerfood
(Bruschetta classica, Minipizza versch. belegt, Crostini alla fiorentina)

Antipastibuffet

(Büffelmozzarella mit sonnengereiften Tomaten und Basilikum, gegrillte Zucchini mit gebratenen Pinienkernen, Austernpilze in Weisswein, Caponata di melanzane, Peperonata rustica, gebr. Champignonköpfe mit Rosmarin und Knoblauch, hausgemachter Fischsalat, Scampicoctail, getrocknete Tomaten mit Oliven und gebratener italienischer Salsiccia)

Showcooking

frischer Fisch vom Grill

ganzer Schwertfisch vor Ort filetiert und gegrillt,

Fleischgerichte, warm

Medaillons von der Lammhüfte im Kräuterfond
Poulardenbrust in Limonensosse
dazu Sommersalate und Rosmarinbratlinge

Pastagericht

"Pennette alla Norma"
mit Auberginen in pikantem Tomatensugo

Dessertauswahl

Erdbeertiramisu
Profiterole
Obstsalat mit Früchten der Saison
Panna Cotta mit Himbeer-Amaretto-Crème

Hochzeitstorte zum Abschluß

Getränke

Sauvignon aus dem Veneto (Sacchetto),
Montepulciano Rocca dei Bottari,
Warsteiner vom Fass,

Digestiv

Grappa, Ramazzotti, Roter, Gin, Rum,
Whisky, alkoholfreie Getränke
Espresso, Cappuccino

Preis all inclusive ... 69.00 €/Pers. (von 18 - ca.2 Uhr)
Jede weitere angefangene Stunde berechnen wir mit 350 €.

Stand Februar 2009

Preisänderungen vorbehalten !