

Buffet "VERONA"

(für ca. 100 Pers.)

Empfangsdrink Prosecco,
dazu Fingerfood (Bruschetta und Minipizza)

Gemischtes vegetarisches Antipastisortiment

Zucchini mit gebratenen Pinienkernen, Auberginen mit Tomatensoße,
gebratene Champignons, Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum,
Artischockenherzen, Peperonata süß-sauer, Chicoree, getrocknete Tomaten

frischer Lachs in Weißwein, hausgemachter Fischsalat, Krebsfleischcoctail

große gemischte Salatschale mit Rucola und Feldsalaten und Granakäse

dazu werden hausgemachte Pizzabrötchen gereicht

Nudeln

Penne in Tomatensugo mit Mozzarella und Basilikum

Farfalle mit mediterranen Gemüsen in Safransosse

Fleisch

Schweinefilet in Thymiancreme

Putenmedaillons mit Champignons in Salbeisosse

dazu Rosmarinkartoffeln

Dessert

Mascarponecreme mit Obstsalat

Panna cotta mit frischen Erdbeeren und Sosse

*Die nachfolgenden Preise gelten für Ihre Veranstaltung mit 100 Personen
in der Zeit von 18 - 3 Uhr! Jede weitere Stunde 250 €.*

Buffetpreis (ohne Getränke) ... 25,50 €/Person

alternativ all inclusive Preis ... 58,50 €/Person

darin sind enthalten:

Empfangsdrink Prosecco mit Fingerfood

Bier, Wein, alkoholfreie Getränke,

Kaffee, Capuccino, Espresso,

Digestiv (Grappa, Ramazzotti)

Stand Februar 2009

Preisänderungen vorbehalten!