

Menue "VENEZIA"

(für ca. 100 Pers.)

Tris di Antipasto all'italiana'

Prosciutto di Parma
Carpaccio di manzo con Rucola e Parmiggiano reggiano
Mozzarella di Buffalo con Pomodoro e Basilico

-

Tagliatelle al Tartufo e funghi

Bandnudeln mit Waldpilzen in Salbeibutter geschwenkt und
mit frischen Trüffeln verfeinert

—

Coda di Rospo alla Veneziana

Seeteufelmedaillons im Speckmantel auf Blattspinat,
dazu Flusskrebse in Hummercreme

—

Sorbetto

Prosecco Limone Campone

—

Duetto di Carne

- Filetto di Manzo alla Modenese
- Petto di Pollastro di mais al Limone

con patate novella al rosmarino

—

Hochzeitstorte

Dessert am Buffet (mit Showcooking)

flambiertes Obst

—

Digestiv

Grappa, Ramazzotti, Espresso

—

Zum Abschluss

Käseplatte

Toma, Piemontese
Pecorino Sicilia Pepato
Parmiggiano Reggiano

—

Der Preis für das Buffet ... 63 €/Pers. (ohne Getränke)

Stand Februar 2009

Preisänderungen vorbehalten !