

Kaltes Buffet

Vorschlag Nr. 1 (ab 10 Personen, große Portionen gerechnet)
Ca. 10 verschiedene Gemüsevorspeisen vom Grill, mariniert und mit feinen Kräutern frisch zubereitet.
(Zucchini, Auberginen, Austernpilze, Champignons, Spargel, Paprika, Artischockenherzen, Gemüsezwiebeln, Chicoree, Tomaten mit Mozarella, dazu servieren wir frische hausgemachte Brötchen und Kräuterbutter)

p/P. 12,50 €



Vorschlag Nr. 2 (ab 10 Personen)
Identisch mit Vorschlag Nr. 1, jedoch mit zusätzlicher Fischauswahl.

(Lachsforelle oder Lachs mit Kräuterfüllung in Weisswein blanchiert, Surimissalat, Thunfischsalat mit Bohnen, gratinierte Miesmuscheln, gut sortierter Fischsalat nach Art des Chefkochs zubereitet.)

p/P. 15,50 €

Kaltes / Warmes Buffet

Vorschlag Nr. 3 (ab 20 Personen)
Gemischte Vorspeisen (siehe Vorschlag Nr. 1)
"Tris di Pasta" (Drei verschiedene Nudelsorten, unterschiedlich nach Absprache zubereitet)
"Tiramisu" (Nach original italienischem Rezept)

p/P. 17,50 €
20,50 €

Vorschlag Nr. 4 (ab 20 Personen)
Gemischte Vorspeisen vom Grill mit Fischauswahl
(siehe Vorschlag Nr. 2)

"Saltimbocca alla Romana"
(Kalbsmedaillon mit Parmaschinken in Salbeisoße, dazu gemischter Salat, Rosmarinkartoffeln aus dem Backofen)
"Mascarponecreme"

(Mit frischen Erdbeeren und Amarettoликör)

p/P. 27,00 €



Nudeln (ab 20 Personen)

Fussili in hausgemachter Tomatensoße mit frischem Basilikum p/P. 5,50 €
Überbackene Rigatoni mit einer Fleisch-Sahnesoße mit Schinken, Erbsen und Käse überbacken p/P. 6,50 €
Tortellini mit Schinken und Erbsen in Sahnesoße p/P. 6,50 €
Farfalle in Dill-Sahnesoße mit Lachs und Spinat p/P. 8,50 €

Fleisch (ab 20 Personen)

Involtini al Pomodoro 2 Fleischröllchen mit Kräuter-Käsefüllung, dazu Kartoffeln in Tomatensoße blanchiert p/P. 13,50 €
Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Pilzen in Sahnesoße, dazu Reis oder Kartoffeln, Gemüse und gemischter Salat p/P. 14,50 €
Hähnchenbrustfilet in Zitronensoße, dazu Kartoffeln und gemischter Salat p/P. 12,00 €
Schweinefilet in Dijon-Senfsoße mit frischen Champignons, dazu Rosmarinkartoffeln, Gemüse und gemischter Salat p/P. 12,50 €
Rinderfiletmedaillon (mit Steinpilzen in Rosmarin-Sahnesoße, dazu Kartoffel-Gratin, Gemüse, gem. Salat und selbstgebackene Brötchen mit Kräuterbutter) p/P. 18,50 €



Fisch

Riesengambas mit Speckmantel in Grappasoße, dazu Wildreis, Tagesgemüse und gemischter Salat p/P. 19,50 €
Seeteufelfilet in Proseccosoße, dazu Gnocchi in Salbeibutter und gemischter Salat p/P. 17,50 €
Steinbuttfilet in Calvadossoße mit Apfelscheiben verfeinert, dazu Kartoffeln, Spinat und gemischter Salat p/P. 18,00 €
Lachsfilet in Safransoße (mit Shrimps, dazu wilder Basmatireis, Gemüse und gemischter Salat, hinzu kommen selbstgebackene Brötchen mit Kräuterbutter) p/P. 17,00 €



PARTY SERVICE auf italienisch (Komfortausstattung)

Wir stellen Ihnen ein exklusives Buffet zusammen. Lassen Sie sich beraten.

Die Preise gelten pro Person

Suppen (ab 10 Personen)

Tomatencremesuppe mit Sahne und frischem Basilikum p/P. 3,50 €
Kartoffelcremesuppe mit frischen Lachsstreifen und feinen Kräutern p/P. 4,50 €
Minestrone (frische Gemüsesuppe) dazu servieren wir Pizzabrötchen p/P. 3,50 €

Aufläufe (ab 20 Personen)

Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Hackfleisch und Käsesahnesoße p/P. 7,50 €
Gemüselasagne p/P. 7,00 €



Beilagen (ab 10 Personen)

Gemischter Salat p/P. 2,50 €
Tagesgemüse p/P. 2,50 €
Gnocchi p/P. 2,50 €
Kartoffeln p/P. 2,50 €
Nudeln p/P. 2,50 €



Dessert (ab 10 Personen)

Cassata Siciliana p/P. 3,50 €
Tiramisu, classico p/P. 3,00 €
Pannacotta mit Waldfrüchten p/P. 3,50 €
Obstsalat mit Maraschinolikör p/P. 3,00 €
Mascarponecreme mit Früchten der Saison und Amarettoликör p/P. 3,00 €