

# JUBILÄUMSBUFFET „VERONA“

(für ca. 100 Pers.)

## **Empfangsdrink**

Prosecco extra dry, dazu Fingerfood (Bruschetta und Minipizza)

## **Gemischtes vegetarisches Antipastisortiment**

Zucchini mit gebratenen Pinienkernen, Auberginen mit Tomatensoße, gebratene Champignons, Tomaten-scheiben mit Mozzarella und Basilikum, Artischockenherzen, Peperonata süß-sauer, Chicoree, getrocknete Tomaten, frischer Lachs in Weißwein, hausgemachter Fischsalat, Krebsfleischcocktail, große gemischte Salatschale mit Rucola und Feldsalaten und Granakäse, dazu werden hausgemachte Pizzabrötchen gereicht

## **Pastagericht**

Penne in Tomatensugo mit Mozzarella und Basilikum  
Farfalle mit mediterranen Gemüsen in Safransosse

## **Fleischgericht**

Schweinefilet in Thymiancreme, Putenmedaillons mit Champignons in Salbeisosse, dazu Rosmarinkartoffeln

## **Dessert**

Mascarponecreme mit Obstsalat, Pannacotta mit frischen Erdbeeren und Sosse

**Buffetpreis** pro Person, ab

**26,50 €**

---

## **ALTERNATIV:**

### **Dekoration**

Inklusive Blumendeko und Kerzen wie besprochen,  
Menuekarten für die Tische mit der Buffetbeschreibung

### **Getränke**

Chardonnay, Merlot, Premium Bier vom Fass,  
alkoholfreie Getränke (S. Pellegrino Mineralwasser, Cola, Mirinda, 7up,  
Säfte etc.)

### **Digestiv**

Grappa, Aversa, Espresso

Der Preis gilt für Ihre Veranstaltung mit 100 Personen  
in der Zeit von 18.00 – 24.00 Uhr.

**ALL-INCLUSIVE-Preis** pro Person, ab

**53,00 €**

Jede weitere angefangene Stunde  
berechnen wir mit 300,- €.