

Büfett – Mediterran 2018

pro Person 32,80 Euro



Vorspeisen und Salate:

- *Tomaten- Mozzarella mit frischem Basilikum, Balsamico und Olivenöl*
- *Carpaccio von Zucchini und Aubergine in Knoblauch-Vinaigrette mariniert*
- *Vitello tonnato – Kalbsbraten mit Thunfischsauce, Kapern und Oliven*
- *Mediterraner Nudelsalat mit Oliven und verschiedenem Gemüse, abgeschmeckt mit Olivenöl*
- *Antipastiplatte mit eingelegten Champignons, gerösteter Paprika, Oliven, getrockneten Tomaten, Balsamicozwiebeln, Fetakäse und Parmesansplittern*

Kaltanteil:

- *italienischer Landschinken mit Honigmelone*
- *italienische Käseauswahl mit Feigensenf und Weintrauben*
- *Gemischtes Bäckerkörbchen mit Butter*

zu Büfett - Mediterran



warme Hauptgerichte:

- *Piccata Milanese von der Hähnchenbrust im Parmesan-Ei-Mantel*
- *Gebratenes Lachsfilet unter einer Kräuter-Brot-Kruste*
- *Saltimbocca vom Schweinefilet mit Salbei und Schinken gewickelt*

Beilagen:

- *Fettuccine mit Pesto Verde*
- *Rosmarinkartoffeln*
- *Kartoffelgnocchi in Pesto Rosso*
- *Variation von Gemüse der Saison*

Dessert:

- *Dessertplatte à la Rennbahn mit exotischen Früchten, dazu hausgemachtes Tiramisu und Panna cotta mit Fruchtsauce*