

Italienisches Buffet

Vorschlag
(ab 30 Personen)

Kalte Vorspeisen

Vitello Tonnato vom rosa Kalbstafelspitz
Carpaccio vom Rinderfilet
Panzanella (toskanischer Brotsalat) mit Scamorza
Burrata mit Rispentomaten und frischem Basilikum
Warme knusprige Tramezzini mit Schafkäse und Spinat
oder mit Thunfisch und Ei
San Daniele Schinken mit Melone
Italienisch mariniertes Gemüse
Warme Garnelencrostini



italienische Brotsorten frisch gebacken

Suppe

Minestrone mit Pesto
Fischsuppe mit Knoblauchbrot

Hauptspeisen

Osso bucco gremolata
Saltimbocca di tacchino
Branzino filet mit Knoblauchbutter
Miesmuscheln im Weißweinfond mit Knoblauchbrot
Cremiges Eierschwammerlrisotto mit Grana
Ravioli mit frischem Sommertrüffel
Gnocchi in Dolce Latte Sauce mit Ruccola
Penne mit Räucherlachs in Dillrahmsauce
Garnelen-Spaghetti mit Tomaten und Chili
Gegrilltes Gemüse
Steinpilz-Rahm-Polenta

Dessert

Mandelkuchen mit Vanillecreme gefüllt
Marillen-Tira mi su
Gefüllte Profiteroles
Heidelbeer-Panna Cotta
Crostata al limone
Gelati

Käse

Taleggio, Bel Paese, Parmesan, Dolce Latte



**Natürlich sind wir Ihnen gerne bei der Buffetauswahl behilflich.
Bitte beachten Sie dass die max. Auswahl pro Kategorie wie folgt ist:**

**4 Vorspeisen
1 Suppen
3 Hauptspeisen
4 Dessert**

**Die Preise werden von uns individuell berechnet und richten sich nach der Auswahl und der
Personenanzahl zwischen € 27.- und € 45.- pro Person**