

Italienische Kueche

ab 30 Personen

EVENTHAUS
Giebel

Anti Pasti

- Insalata Caprese Baguettescheiben, cremiger Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten, Kräuter-Pesto, gerissenem Pfeffer und Meersalz
- Honey Peppers, eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt

Kalter Buffetteil

- Roastbeef-Röllchen zart rosa gebraten mit Kräuterremoulade auf Schwarzbrottaler
- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und einem Schuss Olivenöl
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangen-vinaigrette

Salatbuffet

- Gnocchisalat mit Rucola, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, gehobelten Parmesanspänen und grünem Kräuterpesto
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfettem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl

Warmer Buffetteil

- Filet vom Schwein gebraten in einer Pinot-Grigio-Rahmsauce
- Saltimbocca vom Kalb, gefüllt mit Parmaschinken und Salbei in Tomatensauce
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise
- Penne mit blanchiertem Spinat in Gorgonzolasauce

Dessert

- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping
- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Käsevariation Bella Italia

Beilagen

- Ofenfrische Brot- und Brötchensorten im Korb mit Butter und Kräuterbutter