Feine Schlemmerei

ab 30 Personen

Anti Pasti

- Antipasti-Variationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami mit Trüffel und Feigen, mit altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant marinier

Kalter Buffetteil

- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Feiner Rehrücken auf Waldorfsalat und mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf
- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln

Salatbuffet

- Mediterraner Grillsalat mit Tomaten, Gurken, Feta, Oliven und Rucola
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspel-ten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke

Warmer Buffetteil

- Dry aged gereiftes Kronfleisch vom Rind, in einer Rotwein-Schalotten-Sauce
- Feine Streifen von der Putenbrust in einer Sauce aus frischen Champignons, gehackten Zwiebeln und Sahne
- Gedünstetes Schollenfilet an blanchiertem Spinat, Knoblauch und einer pikanten Paprikamarinade mit einer erfrischenden Limettensauce
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise
- Ananas-Sauerkraut, mild mit fruchtigen Stücken

Dessert

- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree

Beilagen

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