

Köstlichkeiten Italia

ab 50 Personen



Anti Pasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami mit Trüffel und Feigen, Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

Kalter Buffetteil

- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Tranchen vom Kalbstafelspitz auf Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet
- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks·Herzhafte Quiche mit kräftigem Speck und Zwiebelwürfeln
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish

Salatbuffet

- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing

Warmer Buffetteil

- Geschmorte Kalbsroulade mit einer zarten Pfifferlingfüllung, dazu Rahmsauce
- Käsekrustenbraten gefüllt mit Gouda, Lauchlocken und Röstzwiebeln mit einer Rahmsauce
- Gedünstetes Schollenfilet an blanchiertem Spinat, Knoblauch und einer pikanten Paprikamarinade mit einer erfrischenden Limettensauce
- Feinnussige Drillinge in Olivenöl geschwenkt
- Gemüsereis mit Blatt Petersilie verfeinert
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken·Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini Gemüse mit feinen Schalotten·Blanchierte Strauchtomaten
- Vegetarische Lemon-Mandel-Ravioli an cremiger Parmesan-Sauce

Dessert

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
- Cremiger Cappuccinogenuss mit Espresso-Note
- Panna cotta mit dem erfrischenden Aroma des grünen Apfels

Beilagen

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