

# Spezialitäten Mediterran

ab 50 Personen



## Frisch aus dem Meer

- „Flammlachs“, vor Ort geflämmt Lachs mit karamellisiertem Rohrzucker
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Maismehllöffelchen
- Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto

## Anti Pasti

- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar
- Fruchtige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken
- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailltomaten und Kräuterpesto

## Kalter Buffetteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Mini-Burger „The Veggie One“ – Falafelpatty mit Rispen Tomaten, Rucola, Cheddar, saurer Gurke und Avocado-Dip
- Tranchen vom Kalbstafelspitz auf Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhütte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée

## Salatbuffet

- Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffelvinaigrette
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinderrauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille Gemüse

## Warmer Buffetteil

- Dry aged gereifte Rinderfiletmedaillons vom Weideochsen in einer aromatischen Cognac-Pfeffer-Sauce
- Kaninchen auf Blattspinat mit frischem Knoblauch
- Saftiger Braten aus der Lammkeule in Thymiansauce mit frischen Kräutern der Provence
- Scampis à la Plancha in einer milden Knoblauchsauce
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken · Gemüsereis mit Blatt Petersilie verfeinert
- Mediterrane Drillinge, gebraten mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhren-talern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln
- Riesenchampignons gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekronen in einer Knoblauchsauce
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

## Dessert

- Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping
- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss Crumble
- Spanische Vanilletorte mit feiner Marzipannote und Schokoladenglasur

## Beilagen

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