Ein geselliger Abend

ab 30 Personen

Anti Pasti

- Antipastivariationen 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
- Insalata Caprese Baguettescheiben, cremiger Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten, Kräuter-Pesto, gerissenem Pfeffer und Meersalz

Kalter Buffetteil

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie
- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce

Salatbuffet

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfetztem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette

Warmer Buffetteil

- Brust von der Poularde, gefüllt mit blanchiertem Spinat an Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Zwiebelwürfeln in einer eleganten Riesling-Rahmsauce
- Käsekrustenbraten gefüllt mit Gouda, Lauchlocken und Röstzwiebeln mit einer Rahmsauce
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise
- Vegetarische Lemon-Mandel-Ravioli an cremiger Parmesan-Sauce

Dessert

- Panna cotta mit dem erfrischenden Aroma des grünen Apfels
- Cremiger Cappuccinogenuss mit Espressonote
- Käsevariation Bella Italia

Beilagen

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