

Mediterrane Hochzeit

ab 50 Personen



Anti Pasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami mit Trüffel
- Fruchtige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

Kalter Buffetteil

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Brokkoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppa
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würzigem Salsa-Dip

Salatbuffet

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, essbaren Blüten und erlesenem Dressing
- Kartoffelsalat „Pesto Rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Gnocchisalat mit Rucola, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, gehobelten

H2021-9 Parmesanspänen und grünem Kräuterpesto

Warmer Buffetteil

- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Tomaten-Mozzarella sauce
- Filet vom Schwein gebraten, in Pinot-Grigio-Rahmsauce
- Mit einem kräftigen Rub gewürztes Duroc-Karrée an einem Waldpilzconfit
- Traditionelle römische Rigatoni-Pasta
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken · Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhren-talern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

Dessert

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

Beilagen

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