

Feines aus Italien

ab 25 Personen

Preis im Haus: 30,90 € pro Person

Preis außer Haus: 35,90 € pro Person



Antipasti

- Mini-Mozzarella Bällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Honey Peppers, eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt

Vorspeisen

- Roastbeef Röllchen zart rosa gebraten mit Kräuterremoulade auf Schwarzbrottaler
- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmogemüse und einem Schuss Olivenöl
- Melonenschiffchen à la Venedig mit Parmaschinken
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette

Salatbuffet

- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Knackiger Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl

Warmer Buffetteil

- Filet vom Schwein gebraten in einer Pinot-Grigio-Rahmsauce
- Saltimbocca vom Kalb, gefüllt mit Parmaschinken und Salbei in Tomatensauce
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Französisches Ratatouille Gemüse mit frischen Kräutern geschmort
- Gemüseplatte „Provencal“ mit Kräuter-Champignons, Broccoli und Vichy-Möhren, dazu Sauce Hollandaise

Aus der vegetarischen Kueche

- Penne mit blanchiertem Spinat in Gorgonzolasauce

Dessert

- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Panna cotta mit feinfruchtigem Erdbeertopping
- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln · Käsevariationen

Beilagen

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Butter und einer Oliven-Basilikum-Creme