

# Mediterranes Fest

ab 40 Personen

Preis im Haus: 29,90 € pro Person

Preis außer Haus: 34,90 € pro Person



## Antipasti

- Vielfältige Antipastivariationen mit goldprämierter Edelsalami und Schinkenspezialitäten
- In Kräuteröl eingelegte schwarze Oliven

## Vorspeisen

- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust,
- Hähnchenbrustfilets mit Brokkoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust
- Melonenschiffchen à la Venedig mit Parmaschinken
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppa
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert
- Feigenspalte im Serranoschinken-Mantel

## Salatbuffet

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, essbaren Blüten und erlesenem Dressing
- Mediterraner Grillsalat mit Tomaten, Gurken, Feta, Oliven und Rucola
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille Gemüse

## Warme Hauptspeisen

- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Tomaten-Mozzarella sauce
- Filet vom Schwein, gebraten in einer Pinot-GrigioRahmsauce
- Geschmorte Roulade vom Jungschweinerücken Saltimbocca-Art mit Pestojus
- Traditionelle römische Rigatoni Pasta
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Mediterrane Spitzpaprika mit roten Zwiebeln angebraten und süßlichem Honig-Jus
- Feine grüne Böhnchen, sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

## Dessert

- Panna cotta mit feinfruchtigem Erdbeertopping
- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Stracciatellamousse mit Schokoladenstreuseln
- Käsevariation Bella Italia

## Beilagen

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