

Italienisches Büfett

***Geflügelrahmsuppe mit Zitrone und Parmesan cracker
(am Tisch serviert)***

Vorspeisenbüfett:

Parmaschinken mit Charantais Melone

Frische Tomatenscheiben mit Mozzarella und Pesto

Garnelensalat in Kräuterdressing

Vitello Tonnato – Kalbsbraten mit einer Thunfisch-Kapernsauce

Carpaccio vom Rind mariniert mit Zitronensaft, Kapern und Olivenöl

Eingelegte Auberginen, Zucchini, Artischocken, Champignons und Austernpilze

Insalat Mista mit Balsamico-Dressing

Ciabatta und Landbutter

* * *

Hauptgänge:

Saltimbocca

Medaillons vom Kalb mit Salbei und Schinken

***Medaillons von der Schweinelende
in Gorgonzolasauce***

***Filet vom Wolfsbarsch
auf Tomaten-Olivensugo***

Safran-Risotto mit geschmortem Fenchel

Nudeln, Thymiankartoffeln und toskanisches Landgemüse

* * *

Dessert- & Käsebüfett:

***Milde und kräftige Käsespezialitäten
aus den Bergregionen***

Tirami-su und Panna cotta mit eingelegten Himbeeren

Preis pro Person € 47,00

(ab 25 Personen)

01/20