

Italienisches Büfett

*Zitronensuppe mit Parmesan cracker
(gerne servieren wir Ihnen die Suppe am Tisch)*

Vorspeisenbüfett:

Auswahl von Schinken und Salami

Frische Tomatenscheiben mit Mozzarella und Pesto

*Garnelensalat
in Kräuterdressing*

Eingelegte Sardinen in Tomaten-Chili Dipp

*Carpaccio vom Rind
mariniert mit Zitronensaft, Kapern und Olivenöl*

Gebratene und eingelegte Gemüse

*Frische Salate
mit verschiedenen Dressings*

Ciabatta und Landbutter

* * *

Hauptgänge:

Saltimbocca

Medaillons vom Kalb mit Salbei und Schinken

*Medaillons von der Schweinelende
in Gorgonzolasauce*

*Filet vom Wolfsbarsch
auf Tomaten-Olivensugo*

Risotto mit geschmortem Fenchel

Nudeln, Thymiankartoffeln und toskanisches Landgemüse

* * *

Dessert- & Käsebüfett:

*Milde und kräftige Käsespezialitäten
aus den Bergregionen*

Tirami-su, Panna cotta & frisches Obst

*Preis pro Person € 36,50
(ab 25 Personen)*

08/10