



Buffetvorschlag V

Gültig ab 01.10.2016

Vorspeisenbuffet

Vitello Tonnato

Italienische Salami mit Oliven und Parmesan

Mediterraner Rohschinken mit Ruccola

Gambasspieße

Häppchen von Backpflaumen und Aprikosen und Parmaschinken

Italienischer Nudelsalat ✓

Krabbencocktail

Räucherfischvariationen mit Stremellachs, Heilbutt, Forelle, Gravedlachs

Ruccola mit Tomate und Mozzarella ✓

Rindercarpaccio mit Parmesan und Kapern

Orangencarpaccio mit Olivenöl und Zwiebel ✓

Parmaschinken auf Melone

gebratenes Gemüse in Balsamico und Olivenöl eingelegt ✓

Hauptgerichte

Schottischer Wildlachs auf Spargelbett an leichter Weißweinjus dazu Indonesischer Duftreis

Rosa gebratenes Filet vom bayr. Milchkalb im Wirsing-Bacon Mantel

dazu gratinierte Kartoffelmedaillons

Komposition von Marktgemüse der Saison ✓

Tagliatelle Milanese mit leichter Kräuternote ✓

Dessert

Panna Cotta auf Orangensoße

Frischer Obstsalat der Saison

Cantuccinicreme mit Krokant

Mousse au Chocolat

Partygebäck, Partyrad, Weißbrot, Ciabatta, Olivenciabatta

Preis ab 60 Personen 27,90 € pro Person inklusive 7% gesetzlicher MwSt.