



## Buffetvorschlag V

Gültig ab 01.06.2023

### Vorspeisenbuffet

---

Vitello Tonnato

Italienische Salami mit Oliven und Parmesan

Mediterraner Rohschinken mit Ruccola

Gambas in Knoblauchöl

Häppchen von Datteln im Speckmantel

Italienischer Nudelsalat ✓

Fruchtiger Krabbencocktail

Räucherfischvariationen

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 Gemüsebett an leichter Weißweinjus dazu Basmatireis

Rosa gebratenes Filet vom bayerischen Milchkalb

dazu gratinierte Kartoffeln ✓

Marktgemüse der Saison ✓

Tagliatelle Milanese mit leichter Kräuternote ✓

### Dessert

---

Panna Cotta auf Orangensoße

Frischer Obstsalat der Saison

Cantuccinicreme mit Krokant

Mousse au Chocolat

Partygebäck, Weißbrot, Ciabatta, Olivenciabatta

Preis ab 60 Personen 31,50 € pro Person inklusive 7% gesetzlicher MwSt.

