



WALKING-BUFFET-AUSWAHL

KREATIVE KÖSTLICHKEITEN AM LAUFENDEN METER

Walking-Buffer* „Gusto“

Sie möchten Ihre Gäste mit einem neuen, innovativen Buffetkonzept überraschen?
Hier einige Ideen – wir beraten Sie gern in einem persönlichen Gespräch

Fingerfood flying serviert

Kräutercrepelachsroulade am Spieß
Tomate-Büffelmozzarella Spieße
Bocconcini di Speck

Vorspeise in Gläsern serviert

Feldsalat mit Frisee und etwas Radicchio an einem
Limetten-Granatapfeldressing

Bunter Pflücksalat an einem Balsamicodressing
Pulpo a la Galega

Warmer Zwischengang vom Buffet

Strozzapreti mit tomatig-nussigem Pesto Siciliano

Hauptspeise auf kleinen Tellern angerichtet

*Involtini vom Schweinefilet gefüllt mit Parmaschinken,
Rucola und Mozzarella

dazu

Mediterranes Gemüse mit Kräutern und Olivenöl fein
abgestimmt und

Rosmarinkartoffeln in Olivenöl goldgelb gebacken

*Maispoularde mit Aromen von mediterranen Kräutern
und Zitrone

dazu

buntes **Marktgemüse** der Saison und
Risotto “Gremolata“ mit Petersilienpesto

Dessert in kleinen Gläsern serviert

Pralinenlollies als Limette, Mandel-Orange, Minze,
Kaffee, Ingwer und Zimt

Passionsfruchtmousse aus Passionsfrucht- oder
Maracujapüree

Unser Klassiker-**Tiramisu**
Cremig geschichtetes Dessert mit Mascarpone, Bisquit,
Espresso, Amaretto und Kakao

Preis Netto pro Person 27,80€ (ab 30 Personen)

*Inkl. Anlieferung der Kochfelder, Wärmebrücke und Deko. Für dieses
Buffet benötigen Sie noch einen Extra-Koch, und evtl. Buffetmöbel,
diese werden extra abgerechnet.

con
passione