



# BUFFET-AUSWAHL

KREATIVE KÖSTLICHKEITEN AM LAUFENDEN METER

## Sommer Buffet „con Passione“

Vorspeisen und Salate vom Buffet

**Beeren-Rucola -Salat** Rucola mit saisonalen Beeren und einem Dressing aus Honig, Balsamico und Olivenöl

**Caprese** - Tomate mit echter Büffelmozzarella, Olivenöl und Basilikum

**Fenchelorangensalat**

**Insalata Siciliana** - knackige Blattsalate mit **gegrilltem Gemüse** (Antipasti) und **Fetakäse** an einem **Balsamicodressing**

**Gemüsesalat** mit frischen Zucchini, Paprika und roten Zwiebeln mit pikantem Balsamico und Honig eingelegt

**Französischer Melonensalat** erfrischend fruchtig mit leichter Minz und Curry-Note im Weckglas

**Bresaola - Carpaccio**, luftgetrockneter Rinderschinken auf Rucola an einem Sushidressing

**Parmigiana** "Auberginenauflauf", mit **Tomatensauce** und **Parmesankäse**

**Vitello tonnato** - Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Kapern

**Mediterrane Brotauswahl** mit Walnußbrot, Kräuterbaguette und weitere

\*\*\*

Hauptspeise in Buffetform

**Tagliolini aus dem Parmesanlaib** frisch am Buffet zubereitet

**Rindersteak** frisch aus der Pfanne

**Involtini vom Kalbsfilet** gefüllt mit Parmaschinken, Rucola und Mozzarella dazu servieren wir

**Rosmarinkartoffeln** in Olivenöl goldgelb gebacken mit Meersalz verfeinert  
Provencalisches **Landgemüse** mit Karotten, Kohlrabi, Staudensellerie und Frühlingslauch

\*\*\*

Dessert in kleinen Gläsern serviert

**Weisse Schokoladen-Joghurtmousse** mit Mangochutney

**Mascarpone-Creme** mit frischen Erdbeeren und gerösteten Mandeln

**Preis Netto pro Person 38,10 € (ab 30 Personen)**

*con  
passione*