



WALKING-DINNER-AUSWAHL

KREATIVE KÖSTLICHKEITEN AM LAUFENDEN METER

Walking-Dinner „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 28,70€ (ab 40 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