



## BUFFET-AUSWAHL

KREATIVE KÖSTLICHKEITEN AM LAUFENDEN METER

### Sommerliches Buffet Gusto 2020

#### Vorspeise auf Etageren am Tisch serviert

**Antipastiplatte Toskana** - gegrillte Zucchini, Auberginen, gefüllte Peperoni  
Paprika, Oliven, Salami und luftgetrockneter Schinken

**Mediterrane Brotauswahl** mit Walnußbrot, Kräuterbaguette  
Steinofenbaguette, Oliven - und Parmesanbrot (kann variieren)

Bunter **Pflücksalat** - Vegan an einem **Dijonsenf Dressing**

\*\*\*

#### Hauptspeise von verschiedenen Buffetstationen

Beim „Front-Cooking“ bereiten unsere Köche verschiedene Spezialitäten direkt vor Ihren Augen zu.

Der Gast wird so zum Zuschauer und der Kochprozess selbst zum köstlichen Appetizer.

An unseren eigens dafür konzipierten Buffetmöbeln werden die Teller dann angerichtet. Ihre Gäste bedienen sich selbstständig an den Buffet- und Ausgabestationen.

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

**Doradenfilet** aus dem Ofen an einer **fruchtigen Salsa**,  
dazu

**Wilder Broccoli, Rosmarinkartoffeln** in Olivenöl  
goldgelb gebacken mit Meersalz verfeinert

**Maispouardenbrust** unter der Haut mit Pestofarce gefüllt  
an einer **Thymiansauce**

dazu

**Mediterranes Pfannengemüse** mit Kräutern und Olivenöl fein abgestimmt  
und aromatischer **Reis** mit Pistazien, Mandeln und Safran verfeinert

\*\*\*

#### Dessert in kleinen Gläsern serviert

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

**Schokoladenmousse** aus zartschmelzender belgischer Schokolade

**Panna Cotta** mit frischer Erdbeersauce

**Preis Brutto pro Person 34,40 € (ab 30 Personen)**

*con  
passione*