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*

**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

PALMERI *Catering · Giuseppe Palmeri · Hauptstr. 218 · 76684 Östringen · Tel. 07253 23819 · Fax 07253 270309 · info@palmeri.de ·* ***www.palmeri.de***