



BUFFET-AUSWAHL

KREATIVE KÖSTLICHKEITEN AM LAUFENDEN METER

Sommerliches 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 "Auberginenaufauf", mit **Tomatensauce** und **Parmesankäse**

Vitello tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Kapern

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

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 Brutto pro Person 47,20 € (ab 30 Personen)

*con
passione*