



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 40,90 € (ab 30 Personen)

*con
passione*