



Festtagsbuffet ab 20 Personen

„Bella Italia“

Für den ersten Hunger ...

Ofenfrische Pizzabrothappen & Focaccia

Rucola-Blattsalatmix, Croutons, Hausdressing, Balsamico / Olivenöl

Vitello tonnato – Saftige Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapern

Caprese – Tomate und Mozzarella mit Olivenöl und frischem Basilikum

Antipasti-Gemüse – Paprika, Champignons, Zucchini und Auberginen mit Knoblauch mariniert

Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken

Auf zur nächsten Runde ...

Kombi 1

Involtini – Roulade von der Hähnchenbrust, gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse, gehüllt in luftgetrocknetem Schinken, dazu Caponata und Safran-Graupenrisotto

Hausgemachte Zander-Ravioli mit Pinot-Grigio-Soße und Mandelspinat

Überbackene Kräuter-Ricotta-Cannelloni in fruchtigem Tomaten-Sugo

Kombi 2

Ossobuco – Zartes Ragout von der Kalbshaxe mit viel Wurzelgemüse und italienischen Kräutern sanft geschmort, serviert mit cremiger Polenta

Schweinefilet-Saltimbocca, mit Salbeiblatt und luftgetrocknetem Schinken gebraten, dazu Gnocchi und Frühlingszwiebeln in Parmesansoße

Zucchini-Picatta, im Käse-Ei-Mantel gebacken, mit bunten Gemüse-Tagliatelle und Pesto Genovese

Zum süßen Schluß ...

Kokosmilch-Panna Cotta
mit Ananas-Passionsfruchtgrütze

Tiramisu mit Erdbeermark

Cassata – Italienische Eistorte mit frischen Früchten

Buffet mit Hauptgericht-Kombi 1 oder 2 45,00 €

So oder so ähnlich könnte Ihr Festtags-Buffer aussehen.

Änderungen, Kombinationen und/oder eigene Ideen bzw. Wünsche können selbstverständlich immer vorgenommen bzw. verwirklicht werden!

Gerne beraten wir Sie ausführlich, budgetbezogen und unverbindlich nach Terminvereinbarung!