

Buffet italienisch



Variante I - kalt/warm

ab 60 Personen (bei weniger Personen reduzierte Auswahl)

Vorspeisen

Antipasti-Platte mit gegrillten Zucchini, Auberginen, Artischocken, Paprika, Balsamico-Zwiebeln, Oliven und gebratenen Champignons

~

Ziegenkäse auf mariniertem Blattspinat mit Feigen

~

Bresaola-Schinken mit Rucola-Garnitur, Avocado, gerösteten Pinienkernen, gehobeltem Parmesan und Olivenöl

~

„Battuta“: Fetzen von Hähnchenfleisch auf mariniertem Friséesalat, Sotto aceti (sauer eingelegtes Gemüse) und Rosinen

Verschiedene Sorten Baguette

Suppe

„Zuppa alla genovese“
Bouillon mit Kräuteromelette

Hauptgerichte

Saltimbocca von der Putenbrust, Balsamico-Glace, Zucchini-italier und tomatisierten Herzoginkartoffeln

~

Kalbshälfte „Ossobuco“- Art in Gemüse und Rotwein geschmort, mit Kartoffelgratin

~

Farfalle mit Räucherforellenschaum, getrockneten Tomaten und Basilikum

Desserts

Panna cotta mit Fruchtmarmelade

~

Mangomousse mit Himbeeren und Mokka-Schokoladensauce

Buffet italienisch



Variante II – kalt/warm

ab 60 Personen (bei weniger Personen reduzierte Auswahl)

Vorspeisen

Antipasti-Platte mit gegrillten Zucchini, Auberginen, Artischocken, Paprika, Balsamico-Zwiebeln, Oliven und gebratenen Champignons

~

Mediterraner Risoni-Salat mit Gemüse

~

„Vitello tonnato“

Zarte Kalbfleischscheiben mit pikanter Thunfischcreme und Kapernäpfeln

~

Hähnchenbällchen mit Rucolapesto und getrockneten Tomaten

Verschiedene Sorten Baguette

Suppe

Minestrone (italienische Gemüsesuppe)

Hauptgerichte

„Brasato alla milanese“

Rinderschmorbraten in Rotwein, Gemüsebrunoise und Oregano-Oliven-Kartoffeln

~

Wolfsbarschfilet auf mediterranen Gemüsespaghetti mit Basilikumsauce und Kartoffelplätzchen

~

Zucchini-Auberginen-Involtini

mit Salbei-Tomatensauce und Orecchiette

Desserts

Limonentiramisù mit kandierten Orangenzesten

~

Tortina al cioccolato

Buffet italienisch

Variante III – kalt

ab 40 Personen (bei weniger Personen reduzierte Auswahl)



Kaltes Buffet

„Vitello tonnato“

Zarte Kalbfleischscheiben mit pikanter Thunfischcreme und Kapernäpfeln

~

Gebratenes Schweinefilet in Tomaten-Vinaigrette

~

Mailänder Salami und Parma-Schinken mit Melone

~

Antipasti-Platte mit gegrillten Zucchini, Auberginen, Artischocken, Paprika, Balsamico-Zwiebeln, Oliven und gebratenen Champignons

~

Krebsfleisch auf Rucola-Salat, Kirschtomaten, Avocado und Dijon-Senf-Dressing

~

Mediterraner Risoni-Salat mit Gemüse

~

Fenchel-Orangen-Carpaccio

~

Roter Linsensalat mit frischen Kräutern

~

Italienische Käseauswahl

Verschiedene Sorten Baguette

Desserts

Biskuit-Tartelettes mit Obstfüllung

~

Mokkamousse mit Birnenconfit

Buffet italienisch

Variante IV – kalt

ab 30 Personen (bei weniger Personen reduzierte Auswahl)



Kaltes Buffet

Toskanischer Geflügelsalat

~

Kalbshackbällchen in Rucolapesto

~

Marinierte Sardellen und Sardinen

~

Antipasti-Platte mit gegrillten Zucchini, Auberginen, Artischocken, Paprika, Balsamico-Zwiebeln, Oliven und gebratenen Champignons

~

Italienischer Pastasalat

~

Tomate-Mozzarellabällchen-Salat

~

Weißer Riesenbohnsalat mit Knoblauch und Tomaten



Verschiedene Sorten Baguette



Dessert

Joghurt-Mascarpone-Creme mit Aperol-Sprizz-Gelée

