



## 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, gehobelftem Parmesan und Olivenöl

~

„Battuta“: Carpaccio von Hähnchenfleisch auf Friséesalat mit Balsamicodressing und Sott´aceto (sauer eingelegtes Gemüse)

Verschiedene Sorten Baguette

### Suppe

„Zuppa alla genovese“  
Bouillon mit Kräuteromelette

### Hauptgerichte

Saltimbocca von der Putenbrust, Balsamico-Glace, Zucchinitaler und tomatisierten Herzoginkartoffeln

~

Kalbshälfte „Ossobuco“- Art in Gemüse und Rotwein geschmort mit Rosmarin-Polenta-Talern

~

Farfalle in Räucherforellenschaum, getrockneten Tomaten und Basilikum

### Desserts

Panna cotta mit Fruchtmarmelade

~

Mangomousse mit Himbeeren und Mokka-Schokoladensauce



## 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 Gemüse-Spaghetti mit Basilikumsauce und Kartoffeln

~

Zucchini-Auberginen-Involtini mit Salbei-Tomatensauce und Orecchiette

### Desserts

Limonentiramisù mit kandierten Orangenzesten

~

Tortina al cioccolato

## Variante III – kalt

ab 50 Personen



### 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

~

Muschelfleisch 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

## Variante IV – kalt

ab 50 Personen



### 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 Riesenbohnsensalat mit Knoblauch und Tomaten

Verschiedene Sorten Baguette

### Dessert

Joghurt-Mascarpone-Creme mit Aperol-Sprizz-Gelée