

FLYING BUFFET

MEDITERRAN

ab 60 Personen

Zusätzlich sind Servicekräfte sowie Personal und Equipment für die Zubereitung und das Anrichten der Speisen vor Ort erforderlich.



kalt auf Platten

Crêpe-Röllchen mit marinierter Hähnchenbrust

~

Würfel von der Angushütte in
Madeira-Mantel auf Früchtechutney

~

Ricotta-Puffer mit gelber Paprikatapenade

~

Gemüsetartelette (Spinat mit Pinienkernen)

aus der Cappuccinotasse

Italienische Minestrone mit Kräutercroutons

aus dem Glas

Antipasti mit gegrillten Zucchini, Auberginen, Artischocken, Paprika und
marinierten Champignons

~

Risoni-Salat mit mediterranem Gemüse

~

Marinierte Rotbarbe auf Gemüsetatar
in Limettenmarinade mit Minze

warm im Schälchen

Bistecca di maiale –
Streifen vom Schweinerücken
mit Grogonzolasauce auf Ratatouillegemüse

~

Involtini vom Kalb, mediterran gefüllt, in Weißweinjus mit
karamellisierten Karotten und Kartoffelplätzchen

~

Spargel-Ravioli oder Rote Bete-Ravioli (nach Saison)
mit Zitronenbutter und Salbei

Käse auf Platten

Marinierte Birnenspalte mit Camembert auf Nusskrokant

~

Frischkäsetrüffel mit sardischen Tomaten auf Brotchip

süß und fruchtig

Maracujamousse mit Würfeln vom Granatapfelgelée

~

Zitronencreme mit kandierten Zitronenzesten