

Mediterranes Buffet 1



Vorspeisen

Broccolicremesuppe

mit Schinkenstreifen

Antipastiplatte

gemischte Vorspeisenplatte

Grissini

mit Melone und Parmaschinken

Stangensellerie

mit Gorgonzolafüllung

Mozzarella

mit Tomaten, garniert mit frischem Basilikum
und Balsamicodressing

Fisch

Meeresfrüchtesalat

Garnelen in Cognacrahm

Pochierter Salm

mit Wildreis in Sauerampferrahm

Pasta

Lasagne al Forno

gefüllt mit Hackfleisch, Tomaten und
italienischen Kräutern überbacken



Mediterranes Buffet 1



Lamm

Marinierte Lammkeule

mit frischen Rosmarinkartoffelchen, Prinzeßböhnchen im Speckmantel

Vegetarisch

Gefüllte Auberginen

überbacken

Ruccola- /Löwenzahnsalat

mit Tomaten in Balsamicodressing

Käse-Dessert

Ausgewählte Brotsorten

Mediterranes Käsesortiment

Süßes Dessert

Tiramisou



Mediterranes Buffet 2



Das Vorspeisenbuffet

Große Salatvariation

mit verschiedenen Blattsalaten und Rohkost

Zur Wahl

Hausdressing und Italiandressing

Marinierte Balsamicolinsen

mit gebratenen Gambas

Strauchtomaten mit

Büffelmozzarella und Pesto

Warmer Zuccinialat

mit Parmaschinken und Chili

Die Suppe wird serviert

Steinpilzrahmsuppe

mit Kräuterstrudel



Mediterranes Buffet 2



Die Hauptgänge serviert zur Wahl

Gänsebrust auf Spitzkohlgemüse

und gebratenen Serviettenknödeln
oder

Rinderfilet unter einer Schwarzbrotkruste

im Speckmantel gebraten, mit Rotweinschalotten, Vanillemöhrrchen
und Gnocci
oder

Steinbuttfilet auf Wurzelgemüsesud,

Safran- und Polentagrießschnitten

Das Dessertbuffet

Bratpfel mit Lebkuchenmus

Tiramisou

Salat von Zitrusfrüchten mit

Sternanis und Kürbiskernkrokantparfait

