

Suedlaendische Weihnacht

ab 80 Personen

EVENTHAUS
Giebel

Kalter Buffetteil

- Gemischte Antipasti-Platte mit Spezialitäten der Saison
- Mozzarellaspieße mit Oliven und Paprika
- Mini-Zucchini gefüllt mit Frischkäse
- Kasseler Carpaccio an einem Himbeeressig-Dressing
- Putenbrust an fruchtiger Orangenvinaigrette
- Vitello Tonnato - Kalbfleisch an einer Thunfisch-Kapern-Sauce
- Melonenschiffchen à la Venedig mit Parmaschinken
- Würziger Coppa
- Hacksteaks mit Gorgonzolamousse
- Parmesantütchen gefüllt mit Ricotta und feinen Schinkenstreifen
- Olivenölkekse mit feinen Tomatenwürfeln und Fetakäse

Salatbuffet

- Kartoffelsalat „Pesto Rosso“ mit getrockneten Tomatenstreifen
- Pastasalat „al dente“ mit mediterranem Gemüse
- Lauchsalat mit Ananas und Porree
- Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Rucolasalat mit Pinienkernen und Tomaten

Warmer Buffetteil

- Brust von der Poularde, gefüllt mit Spinat an Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Lammkeule an Thymiansauce
- Gedünstetes Pangasiusfilet auf Gemüsebeet mit Weißweinsauce
- Saltim Bocca vom Geflügel, gefüllt mit Salbei und Parmaschinken, Tomaten-Mozzarella Sauce
- Basmatireis mit Butter verfeinert
- Helle Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Gebratene Rosmarinkartoffeln
- Buntes Ratatouillegemüse
- Gemüsepfanne mit frischen Kräutern verfeinert

Dessert

- Frische Obstplatte mit Mascarponeschaum
- Mohn-Panna Cotta mit Passionsfrucht
- Amarettomousse mit feinen Amarettini

Brot und Butter

- Ofenfrische Brot- und Brötchensorten im Korb mit Butter und Kräuterbutter