

Abitur Buffet C

ab 300 Personen - Lieferung außer Haus: 23,90 € pro Person

EVENTHAUS
Giebel

Antipasti

- Mini-Zucchini gefüllt mit Frischkäse
- Mozzarellaspieße mit Oliven und Paprika

Warmer Buffetteil

- Scaloppino's in Pinot-Grigio-Sauce
- Kleine Lammhaxen mit Thymiansauce
- Mailänder Schnitzelt mit Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Saltim Bocca, gefüllt mit Salbei und Parmaschinken
- Turiner Honig-Schneekn, leicht geräuchert, mit Bratensauce
- Helle Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Kartoffel-Lauch-Gratin
- Aromatische Rosmarinkartoffeln
- Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Geschmorte Champignons in Knoblauchsauce
- Mediterrane Gemüsepfanne mit frischen Kräutern der Provence
- Vegetarische Spinatlasagne mit Champignons und Knoblauch

Salatbuffet

- Lauchsalat mit Ananas und Porree
- Nudelsalat mit Erbsen und Möhren
- Hirtensalat mit Oliven und Schafskäse
- Eisbergsalat mit Mandarinen und Haselnüssen
- Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Kalter Buffetteil

- Mailänder Schnitzel
- Grissinistangen mit Coppa
- Gefüllte Broccolibrüstchen
- Hacksteaks mit Gorgonzolamousse
- Gefüllte Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta
- Schweinerücken á la Meran mit Maronencreme
- Hähnchenfilet „Italia“ gefüllt mit Lauch und Karotten
- Vegetarischer Zucchinistrudel im Blätterteig gebacken
- Zarte Putenbrust an Orangenvinaigrette
- Kassler Carpaccio an einem Himbeerdressing
- Melonenschiffchen á la Venedig mit Parmaschinken
- Vitello Tonnato, Kalbfleisch an einer Thunfisch-Kapern-Sauce

Dessert

- Italienisches Tiramisu
- Italienische Amarettocreme
- Panna Cotta mit Himbeersauce
- Frischer Obstsalat mit Vanillesauce
- Internationale Käsespezialitäten

Brot und Butter

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