

Figaro

ab 70 Personen - Aufpreis: 5,90 € pro Person



Antipasti

- Sticks von Mozzarellabällchen mit Paprika und Oliven
- Marinierte Auberginen
- Mini-Gemüsespieße in Knoblauchöl eingelegt

Kalte Vorspeisen

- Pochierter Salm im Ganzen auf einem Bouquet von Gemüsestreifen
- Melonenschiffchen à la Venedig mit Parmaschinken
- Grissini mit italienischem Coppa umwickelt
- „Vitello Tonnato“ Kalbsfleisch in Thunfisch-Kapern-Soße
- Vegetarischer Zucchini-Strudel mit Knoblauch-Dip

Kalter Buffetteil

- Schweinerücken à la Meran mit Maronenpüree
- Roastbeef-Röllchen, zart rosa gebraten mit Kräuterremoulade
- Schweinefiletmedaillons mit flambierten Früchten
- Zartes Putenbrustfilet auf Obst
- Mini-Hacksteaks mit Gorgonzola Mousse
- Mailänder Salami

Salatbuffet

- Hirtensalat mit Schafskäse und Oliven
- Italienischer Lauchsalat mit frischer Ananas
- Rucolasalat mit Zitrusfrüchten und Ramazotti-Dressing
- Sonnengereifte Tomaten mit italienischem Mozzarella und Basilikum
- Frischer Ackersalat mit Flugentenbruststreifen und Orangenscheiben

Warmer Buffetteil

- Minestrone“ - Ital. Gemüsesuppe mit Nudeln
- Turiner Honigkrustenbraten mit Bratensoße
- Ochsenroastbeef, medium, an Knoblauchsoße
- Lammhaxen mit frischen Kräutern der Provence in Thymiansoße
- Saltim Bocca gefüllt mit Salbei und Parmaschinken in einer Tomaten-Soße
- Tortellini, vegetarisch gefüllt in Käse-Sahne-Soße
- Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung
- Mediterraner Tomaten-Mozzarella-Gratin
- Röstkratoffeln mit Speck und Zwiebeln
- In Butter geschwenkte Tagliatelle
- In Olivenöl geschmorte Spitz-Paprika
- Ratatouillegemüse mit frischen Kräutern
- Vegetarische Gemüsepfanne in Kräutercreme

Dessert

- Frischer Obstsalat mit Grappa
- Grand Marnier Mousse
- Gefüllte Profiteroles
- Bunter Dessertspiegel
- Variationen von Italienischen Käsespezialitäten
- Gemischter Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter