

# Mediterran geniessen

ab 40 Personen - Aufpreis: 6,90 € pro Person



## Antipasti

- Artischockenröllchen in einem Mantel von San-Pelatellaskinken
- Gefüllte Cocktailtomaten mit Kräutercreme
- Pikant marinierter Schafskäse
- Melonenperlen mit Parmaschinken und rosa Pfeffer

## Salatbuffet

- Rucola Salat mit Tomatenperlen an einem Dressing von Balsamico
- Caesar's Salad - mit geriebenem Parmesan, Sardellenfilets und Räucherspeckstreifen
- Gartenfrische Rohkostplatte der Saison mit erlesenen Dressings

## Kalter Buffetteil

- Kleine Mini-Stremelchen auf Crostini mit Limetten-Dip
- Grüner Spargel mit Räucherlachs umwickelt
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleisch in einer Thunfisch-Kapern-Soße
- Carpaccio vom Rinderfilet
- Zartes Roastbeef, medium gebraten
- Hähnchenfilet „Italia“ mit einer Farce aus Karotten und Lauchstreifen

## Warmer Buffetteil

- Flugentenbrust, zart rosa gebraten an Orangensoße
- Ganzes Zanderfilet in Olivenöl gebraten mit Brunnen-Kresse-Soße
- Osso Bucco auf einem Gemüsebouquet in Tomatensoße
- Kartoffel-Tomaten-Gratin mit Mozzarella überbacken
- In Butter geschwenkte Tagliatelle
- Gefüllte Riesen-Champignons mit frischem Blattspinat und Parmesan überbacken
- Zucchini Gemüse in Butter gebraten

## Dessert

- Frische exotische Obstplatte
- Beschwipste Pflaumen in Chianti auf Vanille-Mousse
- Panna Cotta mit Beerenfrüchten
- Variationen von edlen Käsespezialitäten

## Beilagen

- Ofenfrisches Baguette und Ciabatta mit Knoblauchbutter