

Das mediterrane Buffet

ab 60 Personen | Indoor-Event Sommer & Herbst

Vorspeise

Salatbar

Großes Salatbuffet | Croutons & Kerne | Fetawürfel mit Olivenöl & Kräutern
Drei hausgemachte Dressings | Bunte Auswahl an Antipasti

Kalte Vorspeisen

Bresaola | Parmaschinken | Tiroler Speck
Vitello-Tonnato mit Thunfisch-Kapern-Paste
Datteln in Pancetta | Spieße von Mozzarella, Kirschtomate & Basilikum

Brot & Aufstriche

Große Auswahl an Mini-Gebäck & Baguettes
Kräuter- & Tomatenbutter

Hauptspeise

...je nach Personenzahl empfehlen wir hier 2 bis 4 Stationen.

Geschmorte Kalbshaxe

Honig-Pfeffer-Sauce | Junge Drillinge mit Rosmarin & Meersalz | Speckbohnen

Hähnchen Saltimbocca mit Salbei in Pancetta

Pesto rosso | Sonnenweizen | Buntes Ratatouille

Saftiger Braten vom Schweinenacken mit Tomate, Olive, Basilikum & Feta

Dunkle Portweinjus | Cremige Polenta | Brokkoliröschen

Kabeljau mit Kräuterhaube

Salbeibutter | Frisch geschwenkte Gnocchi | Geschmolzene Tomaten mit Kapern

Riesengarnelchen in frischem Knoblauch, mit gutem Olivenöl

Grana Padano veggio | Hausgemachte Penne Rigate | Babyblattspinat

Nachspeise

Süßes in kleinen Gläsern

Panna Cotta mit Beere | Mousse au Chocolat | Tiramisu

Käse schließt den Magen