

## Büffet Vorschlag 1:

### Warme Vorspeisen:

- Lauwarmer französischer Ziegenkäse an Beeren, Rucolasalat, gerösteten Mandeln, aromatisiertem Dufthonig und Himbeerdressing
- Gebratene Knoblauch – Peperoni
- Schafskäse in der Folie serviert mit Peperoni und Chili
- Zweierlei Garnelenspieße im Glas serviert

### Kalte Vorpeisen:

- Bruschetta mit Tomaten – Ziebel-sugo auf Rucola-Salat
- Carpaccio vom Rind mit Rucola, gerösteten Pinienkernen, Balsamico-Dressing und Grana Padano
- Räucherfisch – Platte, mit Räucherlachs und geräuchertem Forellenfilet an Sahnemeerrettich, Zitrone, Limone und schwarzem Forellenkaviar
- Tomate – Mozzarella mit Basilikum-Pesto und Balsamico-Glace

### Antipasti:

- Parmaschinken und Schwarzwälder-Schinken auf Melonenvariation
- Gegrillte, marinierte Aubergine, Zucchini, Champignons, sowie roter, gelber und grüner Paprika mit würzigen Schafskäsewürfeln
- Salsiccia Romana, Mailänder Salami und getrocknete Tomaten an Basilikum und Grana Padano – Flakes
- Datteln im Speckmantel
- Die Große Oliven Auswahl
- Gefüllte Antipasti; Oliven und Peperoni (grün und rot)

Dazu ein Brotkorb mit verschiedenen Köstlichkeiten.

### Hauptspeisen:

- Edelfischvariation mit Lachs, Zander und Garnelen auf gebratenen grünen Spargel mit Curry-Risotto
- Rinderfilet, am Stück gebraten, auf mediterranem Gemüse mit Sauce Bernaise und Rosmarinkartoffeln
- Fettucine mit Basilikum-Pesto, Rucola, Schmortomaten und Grana Padano

### Dessert:

- Erdbeer – Pana Cotta mit Minze, serviert im Glas
- Tiramisu „Classico“ mit exotischen Früchten und Fruchtcoulis
- Erdbeerherz
- Birnentarte

Preis pro Person: 89,90 €