

Büffet Vorschlag 2

Vorspeisen

- Gebratene Knoblauch – Peperoni
- Bruschetta mit Tomaten – Ziebensugo 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
- Bulgur – Salat mit Gemüse und orientalischen Aromen

Antipasti

- Parmaschinken auf Melonenvariation
- Gegrillte, marinierte Aubergine, Zucchini, Champignons, sowie roter, gelber und grüner Paprika mit würzigen Schafskäsewürfeln und Peperoni
- Getrocknete Tomaten an Basilikum und Grana Padano – Flakes
- Datteln im Speckmantel
- Tomate – Mozzarella mit Basilikum-Pesto und Balsamico-Glace
- Die Große Oliven Auswahl
- Antipasti gefüllt mit Frischkäse

Dazu ein Brotkorb mit verschiedenen Köstlichkeiten.

Hauptspeisen:

- Maispoularde auf würzigem Ratatouille-Gemüse mit scharfer Curry-Kokos-Polenta
- Kalbsfilet, am Stück gebraten, mit Pfifferlingsoße und Spätzle an glacierten Zuckerschoten und Karotten
- Rucola-Risotto mit Schmortomaten, an Grana Padano, gerösteten Pinienkernen und frittiertem Rucola

Dessert

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

Preis pro Person: 79,90 €