



Italiensche Hochzeit

KALTER BUFFETTEIL

- Vielfältige Antipastivariationen mit goldprämierter Edelsalami und Schinkenspezialitäten
- Schwarze gebratene Oliven mit roten Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni verfeinert mit frischer Minze
- Rosa gebratene Ente mit Kräuter-Orangen Dressing
- Melonenschiffchen à la Venedig mit Parmaschinken
- Kartoffelsalat „Sicilia“ mit getrockneten Tomaten, Minze rote Zwiebeln und Knoblauch und einer mediterranen
- Vinaigrette

SALATBUFFET

- Wildkräutersalat mit Parmesan flocken
- Mediterraner Grillsalat mit Tomaten, Gurken, Feta, Oliven und Rucola
- Gnocchi Salat mit Rucola, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, gehobelten Parmesanspänen und grünem Kräuter Pesto

WARMER BUFFETTEIL

- Hähnchenbrust mit Steinpilze
- Filet vom Schwein gebraten, in Pinot-Grigio-Rahmsauce

- Kalb - Saltimbocca alla Romana gefüllt mit Parmaschinken und Salbei geschmort in Marsala Soße
- Frische Gefüllte Tortelloni mit Spinat Ricotta Füllung an Zitronen Butter Soße verfeinert mit Rosmarin
- Feinwürzige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Feinwürzige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- In Butter geschwenkte Tagliatelle
- Vielfältige Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Karottenscheiben

DESSERT

- Himbeerquark und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping
- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Stracciatellamousse mit Schokoladenstreuseln
- Käsevariation Bella Italia

BROT UND DIPS

- Zu den Speisen reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Kräuterbutter und selbstgemachten Aioli

Klärung des aktuellen Preises unter
der Telefonnummer 02681-8289784