

Unser Renner aus der mediterranen Küche

Menü- und Büfettvorschläge ab 25 Personen

Antipastiplatten mit gegrillten roten und gelben Paprika, gebratenen Champignons

Auberginen, Zucchini und marinierten Artischockenherzen

Parmaschinken mit Melonenspalten und Crissini, Pastasalat

Marinierte große Oliven

Basilikumlachs mit Pesto und Sahnemeerrettich

Toskanischer Salat mit Mozzarellaperlen, Kirschtomaten, frischem Parmesanhobel und gerösteten Pinienkernen

Osso Bucco mit Tomaten geschmort, dazu Weißbrot

Putenvoltinis mit Blattspinat und Mozzarella gefüllt, dazu Rosmarinkartoffeln

Gnoccipfanne mit Zucchini und Tomaten und Parmesan überbacken

Tiramisu hausgemacht

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Alternativ dazu gibt's noch weitere Ergänzungs- Vorschläge:

Lasagne Bolognese al Forno

Saltimbocca gefüllt mit frischem Salbeiblatt im Parmaschinkenmantel mit kleinen Rosmarinkartoffeln

Piccata Milanese mit Ei-Parmesanhülle und Tomaten-Basilikumragout

Umbrischer Schweinebraten in Rotwein-Kräutersud dazu Knoblauch, Rosmarin und Basamicozwiebeln

gegrilltes Lachsfilet mit Limonenpfeffer gewürzt, dazu gemischter Wildreis und Chardonnaysauce

Vegetarisch

Gartengemüselasagne hausgemacht mit leichter Tomatensauce

Ratatouillegemüse mit Rosmarin und Kartoffelecken

Waldpilzrisotto mit Weißwein und geriebenem Parmesan

Crepe mit Spinatricotta gefüllt und überbacken

Dessert

Cantuccinicreme mit Pfirsichfilets

Frischer Obstsalat mit Minze

Profiteroles gefüllt mit Vanillecreme auf Himbeern

itl. Käseauswahl mit Talleggio, Gorgonzola, Paglietto uvm. dazu ital. Ciabatta und Foccacia

Wie Sie sich auch entscheiden, wir Sorgen für die perfekte Umsetzung und zaubern gern nach Ihren Vorstellungen und Ihrem Budget eine Speisenauswahl, die Sie und Ihre Gäste überzeugt.