

Büffetvorschläge

Vorspeisen

Bunte Blattsalate, Radicchio, Rucola

Balsamicodressing / Joghurtdressing

Antipasti

gegrillte Paprika, Zucchini, Auberginen

Honig-Karotten mit Estragon

Vitello Tonnato mit knusprigen Kapern*

Melone mit Serranoschinken,

Lachspraline mit Meerrettich und Honig-Senf Topping*

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikumpesto

Luftgetrocknete itallienische Salami

Kalamanta-Oliven

Parmesanspäne

Ciabatta, Foccacia, Olivenbrot

Warme Speisen

Picata milanese von der Pute

oder

kleines mediterranes Cordon bleu von der Pute gefüllt mit Pharmaschinken, Mozzarella, Tomate und Basilikumpesto (meine Empfehlung, weil's mal was anderes ist....)

und/oder

Rumsteak oder Hüftsteak vom Rind (Rumpsteak ist teurer...) Dazu würden wir Rucola, frischen Parmesan und Olivenöl für Ihre Gäste bereitstellen zum „selberdrauftun“

und/oder

Spaghetti mit Riesengarnelen al limone (ist ganz leicht mit frischer sommerlicher Geschmacksnote)

und/oder

Mediterraner Schafskäse mit Kirschtomaten und Champignons in italienischen Kräutern gebraten (vegie)

Beilagen

Polentataler (Textur knusprig)

Kartoffel-Gnocchi

Pasta mit fruchtiger Tomatensoße (passt zu allen Putengerichten.)

Rosmarin-Kartöffelchen

oder

italienische Kartoffeln (ist noch mit Champignons, Rosmarin, Frühlingszwiebeln und bisle getrocknete Tomaten)

Beim Preis kommt es jetzt darauf was für ein Teil vom Rind wir nehmen wollen bzw. ob das Gericht mit Riesengarnelen Ihre Zustimmung findet. (Habe ich anstatt „normalen“ Fisch genommen. Ist finde ich halt auch toller und spezieller...)

Und es kommt auch auf die Menge an, besonders bei den Garnelen.

Nachtisch

(im Gläsle)

Baileys Tiramisu mit Schokolade und Walnüssen

oder

Pfirsich Tiramisu mit Pfirsichlikör (oder ohne,)und Cantuccini

Preis pro Person zwischen ca. ab. 26,00 € - ca. 33,00 €

* bedeutet daß der Preis sich erhöht, da Lachs und Kalbfleisch einfach teurer sind.....