

Buffetvorschlag I

Antipasti

MEDITERRANES GEMÜSE, MOZZARELLA CAPRESE



Cannelloni con Ricotta e Spinaci

HAUSGEMACHTE RÖHRENNUDELN GEFÜLLT MIT SPINAT UND RICOTTA



Penne con Tacchino

PENNE MIT PUTENBRUSTSTREIFEN UND CHAMPIGNONS



Scaloppine alla Pizzaiola

FLEISCHMEDAILLONS MIT OLIVEN, OREGANO UND TOMATENSAUCE



Sogliolia al Rosmarino

ROTZUNGENFILET IN WEISSWEIN UND ROSMARINSAUCE



Dessert

TIRAMISU, CRÈME CAMEL

29€ netto p.P.



Getränke

HAUSWEIN WEISS & ROT, BIER
UND
ALLE SOFTGETRÄNKE

30€ netto p.P.

BIS 24 UHR, DANACH ABRECHNUNG PER EINZELNACHWEIS

Buffetvorschlag II

Antipasti

SCAMPI AUF SALAT, ZIEGENKÄSE IN SPECKMANTEL, VITELLO TONNATO,
PROSCIUTTO AUF MELONE, MEDITERRANES GEMÜSE, MOZZARELLA CAPRESE



Gnocchi con Punto di Filetto

HAUSGEMACHTE KARTOFFELNUDELN MIT FILETSPITZEN IN
GORGONZOLASAUCE ODER TOMATENSAUCE



Penne Aglio e Olio al Mediterraneo

PENNE MIT GEMÜSE UND KNOBLAUCHÖL



Saltimbocca alla Romana

FLEISCHMEDAILLONS MIT PARMASCHINKEN UND SALBEI



Salmone al Prosecco

LACHSFILET IN PROSECCOSAUCE



Dessert Misto

TIRAMISU, CRÈME CAMEL, PANNA COTTA

42€ netto p.P.



Getränke

HAUSWEIN WEISS & ROT, BIER
UND
ALLE SOFTGETRÄNKE

30€ netto p.P.

BIS 24 UHR, DANACH ABRECHNUNG PER EINZELNACHWEIS

Buffetvorschlag III

Antipasti Speciale

SCAMPI AUF SALAT, CARPACCIO VOM RIND, CARPACCIO VOM FISCH,
CARPACCIO VON DER ENTE, ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL, VITELLO TONNATO,
PARMASCHINKEN AUF MELONE, BÜFFELMOZZARELLA MIT CHERRYTOMATEN,
MEDITERRANES GEMÜSE



Spaghetti Rosso Neri con Scampi

ROTE UND SCHWARZE SPAGHETTI MIT SCAMPI



Penne al Mediterraneo

PENNE MIT MEDITERRANEM GEMÜSE



Filetto di Maiale ai Porcini con Salsa di Tartufo

SCHWEINEFILET MIT STEINPILZEN IN TRÜFFELCREMESAUCE



Anatra all'Arancia

ENTENBRUST IN ORANGENSAUCE



Buffetvorschlag III

Luccio su Spinaci al Zaferano

ZANDERFILET AUF SPINAT IN SAFRANSAUCE



Involtini di Sogliolia e Salmone

SEEZUNGENRÖLLCHEN MIT LACHS IN HUMMERCREMESAUCE



Dessert Misto

TIRAMISU, CRÈME CARAMEL, PANNA COTTA, OBSTSALAT

55€ netto p.P.



Getränke

HAUSWEIN WEISS & ROT, BIER
UND
ALLE SOFTGETRÄNKE

30€ netto p.P.

BIS 24 UHR, DANACH ABRECHNUNG PER EINZELNACHWEIS

Buffetvorschlag IV

Antipasti Speciale

SCAMPI AUF SALAT, CARPACCIO VOM RIND, CARPACCIO VOM FISCH,
CARPACCIO VON DER ENTE, ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL, VITELLO TONNATO,
PARMASCHINKEN AUF MELONE, BÜFFELMOZZARELLA MIT CHERRYTOMATEN,
MEDITERRANES GEMÜSE, SHRIMPCKOCKTAIL



Spaghetti Neri con Scampi e Capesante

SCHWARZE SPAGHETTI MIT SCAMPI UND KAMMMUSCHELN



Penne con Punto di Filetto ai Funghi Misti

PENNE MIT FILETSPITZEN UND GEMISCHTEN PILZEN



Mezzalune al Tartufo

HAUSGEMACHTE PASTA MIT PERLHUHNFÜLLUNG UND STEINPILZEN IN TRÜFFELSAUCE



Saltimbocca alla Romana

KALBFLEISCHSCHNITZEL MIT PARMASCHINKEN UND SALBEI



Petto d'Anatra all'Arancia

ENTENBRUST AUF ROTKOHL IN ORANGENSAUCE



Buffetvorschlag IV

Coda di Rospo allo Zafferano e Gamberetti

SEETEUFEL MIT FLUSSKREBSSEN IN SAFRANSAUCE



Filetto di Orata al Rosmarino e Vino Bianco

DORADENFILET MIT ROSMARIN IN WEISSWEINSAUCE



Dessert Misto

PANNA COTTA, TIRAMISU, PROFITEROLES, MOUSSE AU CHOCOLAT,
CRÈME CARAMEL, OBSTALAT

69€ netto p.P.



Getränke

HAUSWEIN WEISS & ROT, BIER
UND
ALLE SOFTGETRÄNKE

30€ netto p.P.

BIS 24 UHR, DANACH ABRECHNUNG PER EINZELNACHWEIS