

## Mediterranes Buffet

Spanische Platte mit gefüllten, gebratenen Champignons, Seranoschinken, marinierten Artischocken, Melone- Chorizzo- Spießen, Sauce Andalouse, Oliven sowie Manchego- Käse mit Quittenmus

Italienische Vorspeisenplatte mit hausgemachten Spinatnocken mariniert mit Basilikumpesto und Parmesanspänen, dazu gemischte Antipasti

Mittelmeer- Fischplatte mit in Knoblauch gebratenen Tintenfischringen (natur), gebratenen und in südlichen Kräutern eingelegte Sardinenfilets mit roten Zwiebeln, Muschelsalat, Riesenscampis mit Aioli und griechischem Taramas

In Butter und Olivenöl gebratene Hähnchenspieße mit Salbei auf knackigen italienischen Blattsalaten mit Honig- Senf- Vinaigrettes

Toskanischer Brotsalat „Panzanella“- geröstetes Chiabattabrot getränkt mit gewürzten Olivenölen und Vermouthessig, dazu Tomaten, Paprika und viele frische Kräuter

Toskanisches Wildschweinragout oder - Keule mit italienischem Rotwein, mediterranen Gemüsen und Kräutern, dazu Hausgemachte Gnocchis in Salbeibutter

Hähnchenbrust, mediterran gefüllt, in fruchtiger Tomaten- Sahnesoße Südfranzösisches Ratatouille – gebratene Auberginen, Zucchini und Paprika in Rotwein und Tomate geschmort mit Kräutern der Provence, Selbstgebackene Dinkel- Focaccia mit getrockneten Tomaten und Rosmarin sowie

Französisches Baguette mit Butter- Variationen

Italienische Kuppeltorte – eine Spezialität mit Nuss-, Schokoladen- und Baisersplittern eingebettet in zarten Biskuit mit Sahnefüllungen, umhüllt mit knackiger Schokolade – ein Genuss für jeden Tortenfan! Sowie Tiramisu serviert im dekorativen Portionsglas

Preis/ Person: 45,- €