

Mediterranes Buffet 2024 ab 40 Personen

- Spanische Tapas: gefüllte Champignons in rauchiger Tomatensoße
Manchego Käse mit Quittengelee
Marinierte Artischocken
Gebratene Pimentos (grüne kleine Paprikaschoten)
Serano- Schinken
Chorizo-Spieße mit Cantaloup-Melone
Datteln im Speckmantel
Oliven, Aioli
Gebratene Gambas mit Knoblauch
Mojo Rojo (rote scharfe Paprikasoße)
- Italienische Antipasti:
Panzanella – gekühlter Brotsalat mit Vermouthessig
Antipasti Gemüse
Hähnchenbrustspieße mit Salbei in Butter & Olivenöl
gebraten
Italienische Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing
- Hauptgerichte:
Hähnchenbrustrouladen in fruchtigem Tomatenrahm
dazu Spinatnocken mit Parmesanspänen & Pesto

Toskanisches Wildschweinragout mit Pappardelle
(extra breite Bandnudeln)

Italienisches Ofengemüse mit Zucchini,
Staudensellerie und großen weißen Bohnen,
abgeschmeckt mit Weißwein und Kräutern

Geschmorte Kirschtomaten
- Dessert:
Beeren-Tiramisu (je nach Saison) im Glas

Crema Catalana mit Obstgarnitur nach Saison

Bruttopreis/ Person mit 7 % MwSt. bei reiner Speisenlieferung:

54,00 €