

Buffet "Toskanische Nacht"

(ab 20 Personen)

Gefüllte Champignonköpfe

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Hähnchen-Paprikaspieße mit Tomaten-Olivenmousse

Carpaccio vom Rind mit Kapern, Limetten und Olivenöl

Tartar vom Räucherlachs mit Oliven

Tortellini-Kirschtomatensalat mit Mozarellakugeln

Vitello Tonato "Kalbfleisch mit Thunfischsauce"

Picatta vom Kalbrücken

mit geschmorten Weinkarotten und Thymian

Provence-Kartoffeln mit Rosmarin

gepfefferte Schweinefiletscheiben mit Knoblauchrahmsauce

Gnocchis mit Ofentomaten

Chiabatta und Safran-Orangenbutter

Pana Cotta mit Fruchtsauce

Erdbeer-Tiramisu

Preis pro Person

26,00 €

Buffet "Italia"

(ab 15 Personen)

Antipastiplatte

mit gebackenen Zucchini, Auberginen,
Champignons, Paprika und Oliven

Artischocken mit getrockneten Tomaten, Kapern und Parmesan
Mozzarella mit Tomate und Olio Santo

Pasta mit Schinken, Peperonis und Tomatensauce

Scampifanne mit frischen Gemüsen, Knoblauch und Kräutern

Osso-Buco (geschmorte Beinscheiben) vom Rind
an eigener Sauce

Schmorgemüse mit Mandeln

kleine Kartoffeln aus dem Ofen mit Olivenöl

Chiabatta, Olivenbrot mit Basilikumbutter

Milchpudding mit Amarena-Kirschen

Latte Macchiato Törtchen

Preis pro Person

24,00 €

Antipasti Buffet

(ab 10 Personen)

gebackene Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika
geschmorte Zwiebeln, Artischocken und Oliven mariniert

Italienische Salami

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Zucchinipicatta mit gebeitztem Lachs

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Aromatisierte Tomaten und Schafskäse

Vitello Tonato vom Schweinefilet mit Thunfischsauce & Kapern

Garnelenspieße mit Knoblauch

Dip's & Butter

Kräuter-Quark-Dip, Paprika-Salsa und Mascarpone-Melonen Dip

Basilikumbutter

Baguette, Chiabatta und Olivenbrot

Obstspieße mit Kuvertüre und Pistazien

Stracciatellacrème mit Sahne

Preis pro Person

19,50 Euro

Buffet" Venezia"

(ab 10 Personen)

Antipastiplatte
mit gebackenen Zucchini, Auberginen,
Champignons und Paprika
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Mozzarella mit Tomate und Olio Santo
kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern
Italienische Mortadella, Schinken und Salami

Lasagne "Bolognaise"
mit Hackfleisch und Zwiebeln, Bechamelsauce und Käse
oder
Lasagne "Vegetarisch"
mit Paprika, Zucchini, Auberginen, Pilze und Zwiebeln in Tomatensauce

Baguetteauswahl mit Pestobutter

Salat von frischen Früchten
Tirami Su "classic"
Latte Macchiato Cremé

Preis pro Person

17,50 €

Buffet "La dolce Vita"

(ab 20 Personen)

gezupfte Gartensalate mit
Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Pinenkerne und Honig-Balsamicodressing

Garnelen auf Paprika-Basilikumragout
Hähnchensalat mit Pfifferlingen und Lauchzwiebeln
Zucchinikrusteln mit gebeiztem Lachs
Frutti di Mare Salat mit Tomaten und Zitrone

Tortellini mit Tomaten-Ruccolasauce
Rindfleischtopf mit Zwiebeln, Tomaten und Zucchini in Rahm
serviert mit würzigem Ofenreis

Lammkeulenbraten mit Knoblauch und Rosmarin
Paprikaschmorgemüse mit Oliven
Nusskartoffeln

Chiabatta mit Basilikumbutter

Ananascarpaccio mit Feigen und Frischkäse
Streifen vom Südtiroler Apfelstrudel mit Vanillesahne

Preis pro Person

25,00 €

Euro-Asia Buffet

(ab 20 Personen)

Mahi-Mahifilet im Sesammantel
Auberginen mit Bulgur-Kräutersalat
Glasnudelsalat mit Koreander und Garnelen

Paprika-Frischkäse-Schiffchen
mit Tomatenvinaigrette und Parmesan

Thai-Green Curry vom Black Angus Rind mit Sojasprossen
und Basmati-Kokosreis
Poularde im Maismantel gebraten mit Chardonnay-Sauce
Ofenmöhrengemüse und Kartoffelgratin

Franzosenbaguette und Orangenbutter

Orangen-Kokos-Sushi
Cremé Brûlée mit braunem Zucker
Duo von heller und dunkler Mousse

Preis pro Person

25,50 €

Internationales Buffet

(ab 15 Personen)

Südtiroler Schinkenplatte

Italienische Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum

Geräucherte Forellenfilets mit Apfelsalat

Meeresfrüchtesalat mit Fenchel und Oliven

Kartoffelsalat mit Lauch und Möhren

Schwedischer Salat mit Crevetten

Asiatische Hühnersuppe mit Kokos und Ingwer

Piccata von der Truthahnbrust

mit Tomaten-Kürbissaucce und Pilawreis

Karibischer Schweinebraten mit Chili und Piment

Prinzessbohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin

Bami Goreng mit Sambal Oelek

Griesflammerie mit Orangenragout

Exotischer Fruchtsalat mit Vanille-Proseccosauce

Limetten-Quarkmousse

Internationale Käseauswahl mit Brot und Butter

Preis pro Person

25,50 €

Orientalisches Buffet

(ab 15 Personen)

Gebackene Fischfilets mit Kurkuma auf Kichererbsenpüree
Hähnchensalat mit Curry, Chili, Knoblauch und Tomaten
Bulghur-Kräutersalat auf Romanablätter
gebackene Auberginen, Zucchini und Paprika mit Senfsauce
Hirtensalat mit Schafskäse und Oliven
gefüllte Weinblätter

Persisches Lammragout mit pikanter Tomatensauce
Couscous mit Zwiebeln und Chili
würziges Putencurry mit frischen Früchten
Basmatireis
Weißkohl-Kartoffelgemüse mit Koriander

Eingelegter Schafskäse mit Oliven und Pepperoni

Fladenbrot und Olivenöl

Mandelpudding und Granatapfel
Türkische Nougatcrème
Auswahl von orientalischem Honiggebäck

Preis pro Person

24,50 €

Spanisches Buffet

(ab 15 Personen)

" TAPAS "

kleine Spanische Versuchungen mit
Datteln im Speckmantel, gefüllte Champignons, Peperonis, Oliven
Serranoschinken, Chorizo-Wurst, Zucchini, Auberginen, Schafskäse,
getrockneten Tomaten, Paprika, marinierten Zwiebeln und Garnelen
Knoblauchbaguette und Aijoli

Dips:

Salsa Verde, Guacamole und Scharfe Tomaten-Majonaise
Fladenbrot mit Olivenbutter

Paella mit Meeresfrüchten, Hähnchenbrust und Gemüse
Rindfleischragout "Cordoleza"
mit Paprika, Schalotten und Oliven
kleine Kartoffeln mit Kresse-Quark

Crema Catalana mit Früchten
Feigenkuchen mit Lavendelhonig

Preis pro Person

24,00 €

Französisches Buffet

(ab 20 Personen)

Pochiertes Lachsfilet auf grüner Sauce
glasierte Medaillons vom Rinderfilet mit Crémé Fraiche
Barbarie Entenbrust auf Fenchel-Karotten

Elsässer Flammkuchlein mit Sauerrahm
Zuckerschotensalat mit roten Paprika und Orangen
Pilzsalat mit Kirschtomaten und jungen Zwiebellauch

Ziegenkäse mit Oliven
Baguetteauswahl und Landbutter

Seeteufel im Speckmantel aus dem Ofen
mit geschwenkten Pfannengemüse
Lammrückenmedaillons mit Lavendelhonig
Pilzgemüse mit Lauch
Gratinkartoffeln

Apfelcrêpe "Normandie" mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat, marmoriert und Kirschgrütze

Preis pro Person

31,50 €