

Mediterranes Buffet

Suppe nach Wahl:

(1x Suppe je Feier, in Terrinen am Tisch serviert)

- Tomatensuppe mit frischem Basilikum
- Möhren-Ingwer-Orangen-Suppe mit frischer Kresse
- Curryrahmsuppe mit frischer Minze
- Tomaten-Paprika-Chilisuppe

Antipasti / Tapas nach Wahl:

(Ca. 10 verschiedene Antipasti/Tapas auswählen)

- Gegrillte Auberginen
- Gebratene Zucchini
- Zucchinirollchen gefüllt mit Fetakäse
- Getrocknete Tomaten mit gerösteten Pinienkernen
- Gebratene Möhrenstreifen
- Gegrillte Champignons in Balsamico
- Gegrillte Paprika
- Eingelegte Oliven mit Mandeln
- Chili-Mandel-Hackbällchen in scharfer Sauce
- Aioli (span. Knoblauch-Mayonnaise)
- Marinierte Paprikaschoten in Sherry und Knoblauch
- Karamellierte Zwiebeln
- Gebratene Artischocken mit marinierten Orangen
- Datteln im Speckmantel
- Parmaschinken (2) –Carpaccio mit Parmesan, Rucola, Pinienk. an Walnussöl
- Fenchelsalami
- Eingelegter Fetakäse mit fr. Feige/Obst
- Tomate-Mozzarella mit Pesto und Balsamico-Creme
- Verschiedene Dips (Kräuter-Schmand, Chili)

Salat nach Wahl:

(2x je Feier)

- Tomaten-Rucola-Brot-Salat mit Vinaigrette
- Möhren-Orangen-Salat mit fr. Minze und gerösteten Walnüssen
- Schafskäse -Tomaten-Oliven-Salat mit Vinaigrette
- Bunter Saisonsalat mit Limonen-Dressing
- Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Cherry-Tomaten, Pinienkernen, Schafskäse und Rucola
- Feldsalat mit Orangenfilets/Erdbeeren (saisonal), Birnenspalten, gerösteten Mandeln an Himbeer-/Erdbeer-Vinaigrette

Hauptgerichte nach Wahl:

(1 Gericht für ca. 20 Personen auswählen)

Fleisch / Fisch:

- Schweinefilet
- Gefülltes Schweinefilet mit Parmaschinken umwickelt
- Hähnchenbrustfilet
- Hähnchengeschnetzeltes „Mailänder Art“ (mit Gemüse, ital. Kräutern, Wermut-Sahne-Sauce)
- Brasato (toskanischer Rinderschmorbraten im Rotweinsud)
- Schweinebraten auf toskanische Art (Knoblauch, Salbei, Rosmarin)
- Hackbraten „italienisch“ (mit getrockneten. Tomaten und Oliven)
- „Pollo español“ (gegrillte Rosmarin-Hähnchenkeulen)
- Kaninchen mit Knoblauch und Zitrone
- Fisch-Variation (z. B. Lachs, Zander)
- Lachsfilet überbacken auf frischem Blattspinat

Saucen:

(Anzahl entsprechend zu Fleisch/Fisch)

- Chianti-Sauce mit Waldpilzen
- Limonen-Weißwein-Sahne-Sauce
- „Arrabbiata-Sauce“ (Tomatensauce, Paprika, Oliven, Knoblauch)
- Rosmarin-Knoblauch-Sud mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen
- Pesto-Sahne-Sauce
- Tomaten-Kräuter-Sahne-Sauce
- Walnuss-/Haselnuss-Portwein-Sauce
- Trüffel-Sahne-Sauce

Beilagen nach Wahl:

(1 x für ca. 15-20 Personen auswählen)

- Rosmarin-Kartoffeln
- Thymian-Kartoffeln
- Gemischte Tagliatelle (grüne & gelbe Bandnudeln)
- Penne (Röhrennudeln), Farfalle (Schmetterlingsnudeln)
- Wildreis
- „Patatas español“ (Kartoffelspalten mit Cayennepfeffer)
- Kartoffelstampf „italienisch“ (mit ital. Kräutern & Knoblauch)
- Kartoffelgratin „italienisch“ (ital. Kräuter & getrockneten Tomaten)

Beilagen Gemüse nach Wahl:

(1x für ca. 20-25 Personen)

- Ital. Gemüse (Brokkoli, Romanesco, grüne Bohnen, Paprika, Zucchini, Kirschtomaten)
- Mediterranes Kohlgemüse
- Grüne Bohnen mit gerösteten Mandelblättchen

Dessert nach Wahl:

(Ca. 2x pro Feier)

- Tiramisu
- „Crema al caffè con pesche“ (Espresso-Quark-Pfirsich-Creme)
- Panna cotta mit pürierten Erdbeeren oder Himbeeren
- Birnenhälften gefüllt mit Gorgonzola-Mascarpone-Creme, Walnüsse
- Basilikum-Quark-Mousse mit Balsamico-Erdbeeren (saisonal)
- „Crème Bernardo“ (Himbeer-Quark-Sahne mit geröst. Mandelbl.)
- Crème brûlée
- Erdbeer-Sahne-Quark auf Cantuccini
- Profiterol (Miniwindbeutel)-Kirsch-Schoko-Pyramide

Auswahl verschiedener Brotsorten inklusive

Der Preis pro Person beträgt 27,50 €.

Mit folgenden Ergänzungen können Sie das Buffet auf Wunsch erweitern...

Italienische Vorspeisen (kalt):

(Bitte eine davon wählen)

- Vitello tonnato (dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapern-Sahne-Sauce und frischer Zitrone)
- Carpaccio aus Bresaola (luftgetrockneter Ital. Rinderschinken) mit Rucola, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan
- Balsamico-Schweinefilet mit frischem Rosmarin

Preis pro Person zusätzlich 5 €

- Auswahl verschiedener Käsesorten mit frischem Obst

Preis pro Person zusätzlich 2,50 €