

Mediterranes Buffet I

Suppe

Süßkartoffelsuppe mit frischem Ingwer

Kalte Speisen

Zucchinirollchen gefüllt mit Serranoschinken & Rucola

Rote Bete Carpaccio mit Parmesanhobel

Vitello Tonnato

Ziegenkäse mit Datteln, Pinienkernen & Honig verfeinert

Mediterraner Kartoffelsalat mit gerösteter Chorizo

Jamon Iberico auf Variationen von der Melone

Tomatensalat mit Thymian-Brotcroutons

Auswahl an Oliven

Auswahl an jungen Salaten mit verschiedenen Dressings

Warme Speisen

Paella de Marisco

Klassische Paella mit Safran, Paprika, Meeresfrüchten & Garnelen

Picatta Milanese von der Hähnchenbrust

rosa gebratene Schweinelende an Portweinjus

Lachsfilet mit Sesam gebraten auf Fenchel-Orangengemüse

Warme Beilagen

Tomaten-Basilikum-Spaghetti

Tagliatelle in Parmesancreme

kleine Kartoffeln mit Meersalz gebacken

gebackene Auberginen

Gemüseplatte mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten & Zuckerschoten

Dessert

Crema Catalana

Orangen-Pannacotta

Mascarpone-Limetten-Creme mit Granatapfel

Brot & Dips

Baguette & Ciabatta

Aioli & Butter

Preis pro Person 35,00 €

(Preise inklusive gesetzl. MwSt. und gültig ab 25 Personen)

Mediterranes Buffet II

Kalte Speisen

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Apfelbalsam & Parmesanspäne
Büffelmozzarella auf Rucola, Romanatomaten & Basilikum
gebratene Champignons mit Zitronen-Balsamico auf Feldsalat*

Cesar Salat mit Parmesandressing

Salat vom Oktopus mit Chili & Paprika

Spanischer Thunfischsalat

*Fruchtiger Salat von der Wassermelone mit Fetakäse, Oliven und Minze
verschiedene spanische Salami- und Schinkenspezialitäten*

Käsebrett mit französischen Käsespezialitäten

Warme Speisen

*Kaninchenkeulen geschmort in Cidre, mit Thymian & Rosinen
knusprig gebratenes Doradenfilet mit Kräutern aus der Provence*

Braten vom Jungschwein gefüllt mit Trockenobst an Barolojus

Maispouardenbrust in einer Oliven-Weißwein Sauce

Pappardelle mit Oliven & getrockneten Tomaten, überbacken mit Ziegenkäse

Warme Beilagen

Süßkartoffelpüree

Thymiankartoffeln

Kräuterrisotto

Röstgemüse

Blattspinat mit Mandelsplittern & Datteln

bunte Gartenpaprika & Tomaten im Kräutersud

Dessert

Tiramisu von der Mango

Papayajoghurt mit Minze

Obstsalat aus exotischen Früchten

Brot & Dipp

Zwirbelbrot & Ciabatta

Aioli, Butter & Romesco-Dip

Preis pro Person 38,00 €

(Preise inklusive gesetzl. MwSt. und gültig ab 25 Personen)