

# **„ITALIENISCHE BUFFET 'S“ - KALT**

## **LECKERMÄULCHEN- BUFFET “TOSCANA“**

Frutta di mare.

Honigmelone mit Parmaschinken “del Porte“, ital. Pute gefüllt mit Früchten, Medaillons mit Pfirsichen und Mascarpone, luftgetrockneter Coppaschinken mit Artischocken, Mortadella mit Gemüse, Trüffelpastete mit Perigord- Trüffeln.

Italienische Käseplatte.

Tomate mit Mozzarella, Artischockensalat, gem. Salat:  
Radichio, Lolo- Rosso und Chicorée- Salat.

## **LECKERMÄULCHEN- BUFFET “BOLOGNA“**

Thunfischsalat mit weißen Bohnen, Sellerie, Oliven.

panierte Kalbslendenchen, Schinkenröllchen mit Melonenbällchen, Wachteln auf Salatherzen mit Waldorfsalat, Schinken mit Melone, gefüllte Hähnchenbrüste mit Arbutus garniert.

Käse/ Obstsalat.

Zuchinisalat, ital. Bohnensalat, Fenchelsalat.

## **LECKERMÄULCHEN- BUFFET “FLORENZ“**

Schweinelendchen Pyromonter Art, Flugentenbrüste mit Pfirsich- Fruchtsauce, ital. Gebirgssalami “Cortina“, Parmaschinken mit Melonenschiffchen, Pfirsiche mit Mascarpone- Creme, Rinderschinken aus der Toscana.

Käseplatte “Florenz“

Nudelsalat, gem. italienischer Salat mit Joghurt- Sahne- Dressing, Champignonsalat mit frischen Kräutern.

Tirami Su oder Rote Grütze mit Vanillesauce.

In Verbindung mit diesen Buffet´s bieten wir Ihnen zusätzlich auch warme italienische Speisen an.

z. B. wie

**Tachino di limone**

Putensteak in Limonensauce

**Saltimbocca alla Romana**

Kalbsfleisch mit Parmaschinken und Salbeiblatt in Weinsauce

**Lasagne al Forno**

Pasta mit Hackfleisch, Champignons, Tomate und Mozzarella

**Sogliolia**

Seezungenschleifen auf Ratatouille

**Scaloppina funghi**

Kalbsfleisch mit Champignons und Sahne

**Petto di pollo e bietola –**

Hähnchenbrust mit Mangoldgemüse

**Petto di pollo ai funghi porcini –**

Pouardenbrust mit Steinpilzsauce und Zuckerschoten

**Pilzsuppe nach kalabrischer Art**

von gemischten Pilzen Champignons, Stein- und Austernpilzen

