

„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

