

Mediteranes Mittelmeerbuffet

Life Kochen individuell und kreativ vor Ort

Apfel- Sellerieschaum mit einem Hauch von Ingwer

Gefüllte Piadina- der Hit aus Mittelitalien

in verschiedenen Variationen frisch zubereitet

mit Spianata Calbra & vegetarisch

auf den Tisch serviert

Fingerfood- von der Hand in den Mund

Honigmelone mit Parmaschinken

Gegrillte Ananas mit Südtiroler Speck

Bresaola auf Rucola mit Trüffeldressing

frischer Salat mit Hausdressing

gefüllte Mozzarella mit Pesto, Rucola und Schinken

gefüllte Minitomaten

Crostini mit mediterranem Aufstrich

Ciabatta mit Pesto- Frischkäse, Fenchelsalami, getrockneten Tomaten

Polenta mit Coppaschinken und Trüffeldressing

Riesengarnelen

auf frischen Italienischen Salaten angerichtet

Cappunti- Pastasalat mit altem Balsamicodressing

Bella Italia Salat mit Orangenöl und Thunfisch

Glasnudelsalat mit Sweet Chili

eine Auswahl an Antipasti

Zucchini, Aubergine, Artischocken, Zwiebeln mit Möhren

Staudensellerie und Fenchel

Paprikafilets, getrocknete Tomaten, Artischocken und Oliven in Variationen

Zwiebeln in Aceto Balsamico

Champignon in Balsamico bianco & rosso

Luftgetrocknete Spezialitäten

wie Originale Mortadella

Salami "Napoli", Salami "Milano"

Fenchelsalami, Trüffelsalami, Olivensalami, Parmesansalami,
Kochschinken mit Rosmarin und rosa Pfefferbeeren, Trüffel oder Peperonata
Spianata Calabria, Salsiccia Piccante, Coppa und Parmaschinken

Brotkorb

Mit einer Auswahl von Ciabatta Natur, mit Kräutern,
getrockneten Tomaten und Oliven

Life- Kochen individuell und kreativ vor Ort

Unser Team bedient Ihre Gäste am Büffet.

Mit Pastavariationen, Kartoffeln und Risotto an Scampi´s,
Hähnchenfiletstreifen und Roastbeef dazu auserwählte Olivenöle,
mit frischen Gemüsen und natürlich geriebenen Parmesan.

Dessert

Creme Brûlée, Panna Cotta, Frucharrangement

Käsebrett

von ausgewählten Hart- und Weichkäsesorten
(Pecorino, Parmegano, Grana Pandana, Bel Paese, Sarado)
aus verschiedenen Regionen Italiens
mit Marmeladen & Mostarda (in Senfessenz eingelegte Früchte)
garniert mit exotischen Früchten