

## **Italienisches Buffet I – ab 20 Personen**

Mediterraner Gemüsesalat mit grünem Spargel u. Bresaola (separat)

Radicchio-Rucola-Salat mit Balsamico-Dressing,  
Parmesan und Pinienkernen

Marinierte Thunfischwürfel auf feinem Bandnudelsalat

Carpaccio vom Rind  
mit grobem Senf und Parmesan

\*\*\*

Geschmorter Kalbsbraten mit Artischocken,  
Rosmarin und Kräuter-Jus

Filet vom Steinbeißer mit Kirschtomaten,  
Mozzarella und Zucchini-Gemüse

Mediterrane Kartoffelecken mit getrockneten Tomaten  
Gnocchi mit Salbei-Butter

Ital. Rahmgemüse mit Ricotta und Basilikum

\*\*\*

Focaccia  
Oliven-Chiabata

\*\*\*

Mascarpone-Sahne-Creme  
mit Beerenobst und Amarettini

Mangocreme mit Passionsfruchtsauce

## **Italienisches Buffet II – ab 20 Personen**

Gefüllte Tomaten mit leichter Gorgonzola-Creme

Antipasti di Verdure

(Zucchini, Auberginen, Paprika, eingelegte Perlzwiebeln, frittierte Karotten, gebratene Kartoffeln mit Avocado, Champignons)

Melonensalat mit Limetten und ital. Schinken

Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)

\*\*\*

Maispoulardenbrust mit altem Balsamico, Honig, Karotten und  
glasierten Zuckerschoten

Osso Buco vom Rinderkamm mit Cremolata

Glasierte Thymian-Kartoffeln  
Tagliatelle mit Basilikum

Gebratenes Gemüse mit Petersilienpesto

\*\*\*

Ital. Käseauswahl vom Brett  
mit Trauben und Nüssen

\*\*\*

Focaccia  
Chiabata-Brot

\*\*\*

Weißer Schokoladenmousse mit Apfel-Cantucchi-Schicht  
Birnen-Tiramisu

## Asia-Bufferet – ab 20 Personen

Kleine Frühlingsrollen  
mit heller Soja-Sauce und süß-saurem Chili-Dip

Salat aus knusprigen Garnelen-Plätzchen  
mit grüner Mango und Erdnüssen

Gedampfter Butterfisch  
mit Chili und Limetten-Saft

Papaya-Salat mit süßem geröstetem Entenfleisch

\*\*\*

Knusprig gebratenes Schweinefleisch  
mit Thai-Nudeln

Gedämpftes Perlhuhn-Curry  
mit gebratenem Reis und Thai-Auberginen

Gegrillte Gemüse mit getrockneten Bohnen

Salat aus Hähnchenbrust und Krebsfleisch  
mit Chinesischen Broccoli

\*\*\*

Gegrillte Bananen  
mit Cocos-Creme und Curcuma

Reis-Karamel mit Sesam und Erdnüssen

## **Spanisches Buffet – ab 20 Personen**

Gebratene Auberginen mit Ziegenkäse

Zwiebeln vom Grill  
mit Röstbrot und Geflügelleber

Dicke Bohnen mit Tintenfisch

Geschmorte Oliven  
mit Serano-Schinken

Eingelegte Kartoffeln mit Manchego-Käse

Chorizo - Spanische Paprika-Knoblauch-Würstchen

Avocado mit Riesengarnelen

\*\*\*

Gazpacho - Kalte Gemüsesuppe

\*\*\*

Huhn in Knoblauch

Paella mit Schweinefleisch,  
Kaninchenkeule und Meeresfrüchten

Spinatsalat mit roten Linsen  
Katalanische Kartoffeln

\*\*\*

Karamel-Flan mit Bananen

Orangen Churros mit heißer Schokolade