

Italienisches Buffet I – ab 20 Personen

Gemüse-Quiche mit Gorgonzola und Kirschtomaten
auf Romana-Salat mit Limonen-Dressing (vegetarisch)

Melonensalat mit Minze, Chili und ital. Schinken

Marinierter Butterfische mit Blumenkohl-Broccoli-Salat und
getrockneten Tomaten 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 (vegan)
Gnocchi mit Salbei-Butter (vegetarisch)

Ital. Rahmgemüse mit Ricotta und Basilikum (vegetarisch)

Focaccia, Oliven-Chiabata

Mascarpone-Sahne-Creme
mit Beerenobst und Amarettini (vegetarisch)

Mangocreme mit Passionsfruchtsauce

Italienisches Buffet II – ab 20 Personen

Burrata mit marinierten Tomaten und Rucola (vegetarisch)

Antipasti di Verdure (vegan)
(Zucchini, Auberginen, Paprika, eingelegte Perlzwiebeln, frittierte Karotten, gebratene Kartoffeln mit Avocado, Champignons)

Radicchio-Rucola-Salat mit Balsamico-Dressing,
Pinienkernen (vegan) und Parmesan (separat)

Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)

Maispoulardenbrust mit altem Balsamico, Honig, Karotten und
glasierten Zuckerschoten

Osso Buco vom Rinderkamm mit Cremolata

Glasierte Thymian-Kartoffeln (vegetarisch)
Tagliatelle mit Basilikum (vegetarisch)

Gebratenes Gemüse mit Petersilienpesto (vegan)

Ital. Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Nüssen (vegetarisch)

Focaccia, Chiabata-Brot

Weißer Schokoladenmousse mit Apfel-Cantucchi-Schicht
Birnen-Tiramisu (vegetarisch)

Kalt-warmes Buffet I – ab 20 Personen

Blumenkohl-Broccoli-Salat
mit karamellisierten Kirschtomaten (vegetarisch)

Lachs-Mousse
mit marinierten Zucchini und Blattsalat

Gefüllte Riesenchampignons mit Bulgur und Gemüsecreme (vegan)

Scheiben von der gebratenen Putenbrust
mit Gemüsesalat und Schafskäse

Roulade von der Hähnchenbrust
mit Spinat-Füllung und Knoblauch-Kartoffel-Sauce

Schweinefilet im Knuspermantel mit Frischkäsesauce

Glasiertes Gemüse der Saison (vegetarisch)

Gefüllte Paprika mit Balsamico-Linsen (vegan)

Kräuterkartoffeln (vegan)
Spätzle mit Röstzwiebeln (vegetarisch)

Brotauswahl

Obstsalat mit gerösteten Mandeln (vegan)
und Limonen-Vanille-Sauce (vegetarisch)

Weißer Schokoladenmousse mit Apfel-Cantuccini-Schicht

Kalt-warmes Buffet II – ab 20 Personen

Gemüsesalat mit grünem Spargel (vegan) und Schinken-Chips
(separat)

Gefüllte Tomaten mit Thönser Naturkäse und Feigensenf
(vegetarisch)

Variation vom Lachs mit Feldsalat und Kartoffel-Stroh

Scheiben von Maispouardenbrust auf Cous-Cous-Salat
mit Zitronen-Öl und Kresse

Medaillons von der Rinderhuft mit Waldpilz-Rahm

Putenbrust mit Tomaten-Rucola-Füllung
und Parmesan-Sauce

Gebratenes mediterranes Gemüse mit Oliven und Pesto (vegan)

Linsenecken auf Gemüse-Püree der Saison mit geröstetem Sesam
(vegan)

Kartoffelgratin (vegetarisch)
Tagliatelle mit Basilikum (vegetarisch)

Brotauswahl

Schokoladen-Mohn-Mousse mit Cranberry-Sauce

Himbeermousse mit Schoko-Crumble (vegan)

Kalt-warmes Buffet III – ab 20 Personen

Gebeizter Lachs mit Limonen und braunem Zucker
auf Avocado-Tomaten-Salat

Salat von der Maispoularde mit Sommergemüsen
und Kräuter-Minz-Dressing

Antipasti Di Verdure (vegan)
Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons

Zitronen-Spaghettini-Salat mit Kirschtomaten und Fenchel
(vegetarisch)

Rosa gebratene Entenbrust auf glasierten Rotwein-Schalotten

Gegrilltes Steak vom Iberico-Schwein
mit Zwiebel-Marmelade und Kartoffel-Knoblauch-Sauce

Mediterrane Gemüseauswahl mit Petersilienpesto (vegan)

Blumenkohl-Marsala mit Erdnussbutter und Tomate (vegan)

Kleine gebratene Rosmarinkartoffeln (vegan)
Butter-Gnocchi mit frischen Kräutern (vegetarisch)

Brotauswahl

Eierlikörmousse mit marinierten Birnen und Schokoladensauce

Zitronencreme mit Brombeeren (vegan)

Kalt-warmes Buffet IV – ab 20 Personen

Tomaten-Brot-Salat mit Mozzarella und Scampi

Zweierlei Melone mit Bresaola

Kartoffel-Kuchen mit Lauch, Hähnchenbrust und Schmand-Dip

Pochierter Lachs mit Gurken-Chutney und Kartoffel-Stroh

Ragout aus der Kalbshuft mit Limonen-Kräuter-Sauce

Kikok-Hähnchen mit Kirschtomaten und Zuckerschoten
Weißwein-Basilikum-Sauce

Frisches glasiertes Gemüse mit feinen Kräutern (vegetarisch)

Gefüllte Riesenchampignons mit Humus und Gemüse (vegan)

Röstiecken mit Gemüsestippe (vegan)

Kleine gebratene Kartoffeln mit roten Zwiebeln
und getrockneten Tomaten (vegan)

Brotkorb

Joghurt-Mango-Creme mit Schokoflocken (vegetarisch)

Vanillemousse mit Himbeer-Sauce