Personzahl:	Name:
Datum:	Strasse:
Uhrzeit:	PLZ.:
	Tel.:

Buffet Spizzico

Antipasti -Freddi

- Gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika
- Gebratene Champignons
- Parmaschinken auf Cantalup-Melone
- Cherrytomaten mit Mozzarella-Spieß auf Rucola-Bett
- Rinderfilet-Carpaccio mit feinen Parmesanspänen
- Vitello Tonnato: Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Mariniertes Lachs-Carpaccio mit Krabben und Feldsalat

Antipasti-Caldi

-Parmiggiana:
Auberginenauflauf mit Tomatensauce und Parmesan

- Gebratene Scampi
in Cherrytomatensauce und grünem Pfeffer

Dazu italienisches Brot und Kräuter-Dip

Dessert

- Pannacotta mit Waldfrüchtesauce
- Frischer Obstsalat

Ab 10 Personen € 22,50 pro Person

Personzahl:	Name:
Datum:	Strasse:
Uhrzeit:	PLZ.:
	Tel.:

Buffet Varietá

Antipasti
-Vitello Tonnato: Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
- Parmaschinken auf Cantalupmelone
- Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum
- Gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika
- Gebratene Champignons

Italienisches Brot und Kräuter-Dip

Pasta - Nudeln
- Ravioli mit Steinpilzenfüllung in Butter und Salbei
- Farfalle mit Lachs in feiner Wodkasahnesauce

Oder

Carne - Fleisch
-Schweinefiletmedallions mit Champignons
in Sahnesauce

Contorni
Rosmarin-Kartoffeln ,Blattspinat

Dessert

-Hausgemachtes Tiramisú
oder
- Pannacotta mit Waldfrüchtesauce

Ab 8 Personen € 20,00 pro Person

Personzahl:	Name:
Datum:	Strasse:
Uhrzeit:	PLZ.:
	Tel.:

Buffet Tradizionale

Antipasti

-Vitello Tonnato: Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
- Parmaschinken auf Cantalupmelone
- Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum
- Gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika
- Gebratene Champignons

Italienisches Brot und Kräuter-Dip

Pasta - Nudeln

- Cannelloni, gefüllt mit Ricotta und Spinat, in Tomatensauce und Mozzarella überbacken

oder

- Farfalle mit Lachs in feiner Wodkasahnesauce

Carne - Fleisch

-Schweinefiletmedallions mit Waldpizen in Sahnesauce

Contorni

Rosmarin-Kartoffeln ,Blattspinat

Dessert

-Hausgemachtes Tiramisú
- Pannacotta mit Waldfrüchtesauce

Ab 10 Personen € 24,00 pro Person

Personzahl:	Name:
Datum:	Strasse:
Uhrzeit:	PLZ.:
	Tel.:

Buffet Vegetariano

Antipasti

-Gemischter, bunter Salat mit Artischocken und gekochtem Ei
mit Balsamico und Olivenöl verfeinert
-Strauchtomaten mit Mozzarella auf Rucola-Bett
-Gegrillte Paprika, Auberginen und Zucchini
-Gebratene Champignons
Parmiggiana. Auberginenauflauf mit Tomatensauce

Italienisches Brot und Kräuter-Dip

Zuppa - Suppe

- Minestrone (Gemüsesuppe)

oder

- Tomatencremsuppe

Pasta - Nudeln

-Cannelloni, gefüllt mit Ricotta und Spinat, in Tomatensauce
und Mozzarella überbacken
- Fusilli mit frischem Gemüse in feiner Tomatensahnesauce

Dessert

- Obstsdalat

Ab 15 Person € 22,50 pro Person

Personzahl:	Name:
Datum:	Strasse:
Uhrzeit:	PLZ.:
	Tel.:

Buffet Mare e Monti

Antipasti

- Gegrilltes Gemüse: Auberginen, Zucchini, Paprika und gebrateneChampignons
- Lachs-Carpaccio mit Krabben in Zitronenvinaigrette mariniert
- Vitello Tonnato: Kalbfleisch mit Thunfisch-Crem und Kapern

Dazu italienisches Brot und feiner Kräuter-Dip

Pasta - Nudeln

- Ravioli mit Fischfüllung in frischer Tomatenkräutersauce

oder

- Farfalle mit Lachswürfeln in leichter Sahnesauce

Pesce - fisch

- Steinbeißerfilet auf mediterranische Art

oder

- Doradefilet auf gebratenem, geraspeltem Zucchini-Bett

Carne - Fleisch

- Schweinefiltemedallions mit Parmaschinken in Weissweinsauce

oder

- Hähnchenbrustfilet auf frischer Caponata (Gemüseragu)

Contorni

Rosmarinkartoffeln und Broccoli

Dessert

- Hausgemachtes Tiramisú
- Cremcaramel mit Pflaumenmus

AB 15 Personen € 29,90 pro Person

Personzahl:	Name:
Datum:	Strasse:
Uhrzeit:	PLZ.:
	Tel.:

Buffet Rustico

Antipasti
- Gegrillte Gemüse: Aubergine, Zucchini, Paprika
und gebrateneChampignons
Parmiggiana: Auberginenauflauf mit Tomatensauce
Basilikum und Parmesan
- Vitello Tonnato; Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Dazu italienisches Brot und Kräuter-Dip

Carne - Fleisch
- Lammfilet in Cherrytomatensauce mit sizilianischen Kräutern
oder
- Kalbfleisch-Roulade mit Mozzarella gefüllt in Tomatensauce

Contorni
Kartoffelngratin und Mangold

Dessert
- Profitterol
- Pannacotta mit Karamelsauce

Ab 10 Personen € 30,90 pro Person

Personzahl:	Name:
Datum:	Strasse:
Uhrzeit:	PLZ.:
	Tel.:

Buffet Toscano

Antipasti

Gegrilltes Gemüse: Auberginen, Zucchini, Paprika
und gebratene Champignons
- Rinder-Carpaccio mit Parmesanspänen
- Vitello Tonnato: Kalbsfleisch mit Thunfischcrem und Kapern
- Parmaschinken auf Cantalupmelone
- Rucolasalat mit Pamesanspänen und Balsamicoessig

Dazu italienisches Brot und feiner Kräuter-Dip

Pasta - Nudeln

- Ravioli mit Steinpilzfüllung in Trüffelbuttersauce

oder

- Fusilli mit geschnetzeltem Rindfleisch in Tomatensauce

Carne - Fleisc

- Rindermedallions mit Peffersauce

oder

- Kalbsmedallions mit Steinpilzen in leichter Sahnesauce

Contorni

Rosmarin-Kartoffeln und Blattspinat

Dessert

- Mascarponecrem mit Cantuccini

Ab 10 Personen € 30,90 pro Person