

Personzal:	Name:
Datum:	Strasse:
Uhtzeit:	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

Personzal:	Name:
Datum:	Strasse:
Uhtzeit:	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

Personzal:	Name:
Datum:	Strasse:
Uhtzeit:	PLZ.:
	Tel.:

## Buffet Tradizionale

### Antipasti

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

Italienisches Brot und Kräuter-Dip

### Pasta - Nudeln

- Cannelloni, gefüllt mit Ricotta und Spinat, in Tomatensauce und Mozzarella iberbacken
- oder
- Farfalle mit Lachs in feiner Wodkasahnesauce

### Carne - Fleisch

- Schweinefiletmedallions mit Waldpizen in Sahnesauce

### Contorni

Rosmarin-Kartoffeln ,Blattspinat

### Dessert

- Hausgemachtes Tiramisu
- Pannacotta mit Waldfrüchtesauce

Ab 10 Personen € 24,00 pro Person

Personzal:	Name:
Datum:	Strasse:
Uhtzeit:	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

Personzal:	Name:
Datum:	Strasse:
Uhtzeit:	PLZ.:
	Tel.:

## Buffet Mare e Monti

### Antipasti

- Gegrilltes Gemüse: Auberginen, Zucchini, Paprika und gebratene Champignons
- 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 mediterrane Art  
oder
- Doradefilet auf gebratenem, geraspelttem Zucchini-Bett

### Carne - Fleisch

- Schweinefiletmedallions 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

Personzal:	Name:
Datum:	Strasse:
Uhtzeit:	PLZ.:
	Tel.:

## Buffet Rustico

### Antipasti

- Gegrillte Gemüse: Aubergine, Zucchini, Paprika und gebratene Champignons
- Parmiggiana: Auberginenaufbau 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

Kartoffelgratin und Mangold

### Dessert

- Profitterol
- Pannacotta mit Karamelsauce

Ab 10 Personen € 30,90 pro Person

Personzal:	Name:
Datum:	Strasse:
Uhtzeit:	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 iltalienisches Brot und feiner Kräuter-Dip

### Pasta - Nudeln

- Ravioli mit Steinpilzfüllung in Trüffelbuttersauce  
oder
- Fusilli mit geschnetzeltem Rindfleisch in Tomatensauce

### Carne - Fleisch

- 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