

Italienisches-Buffer

Suppe

Klare Gemüsebrühe mit gemischten Pilzen

Vorspeisen

Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesankäse und Balsamico- Vinaigrette

Marinierter Lachs mit Olivenpesto

Gebratene „Geflügelstücke Aioli“ mit Knoblauch und Rosmarin

Salat von Strauchtomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum

Carpaccio vom Weideochsen mit Ruccolapesto und Parmesankäse

Eingelegtes italienisches Gemüse wie Auberginen, Zucchini, Champignons
und Paprika mit altem Balsamicoessig

Hauptgang

Saltimbocca vom Schweinerücken

mit Salbei und Parmaschinken gebraten mit Gemüsesauce

Penne mit Ragout von der Bauernente

Kartoffel- Gemüsepfanne in Salzeibutter

Dessert

Frische Früchteplatte mariniert mit Marachino

Stracciatella Eis

Ab 30 Personen 31,50 pro Person