

Büffet Vorschlag 3

Vorspeisen:

- Bruschetta mit Tomaten – Ziebel-sugo auf Rucola-Salat
- Räucherfisch – Platte, mit Räucherlachs und geräuchertem Forellenfilet an Sahnemeerrettich, Zitrone, Limone und schwarzem Forellenkaviar
- Bulgur – Salat mit Gemüse und orientalischen Aromen

Antipasti:

- Parmaschinken und Schwarzwälder-Schinken auf Melonenvariation
- Gegrillte, marinierte Aubergine, Zucchini, Champignons, sowie roter, gelber und grüner Paprika mit würzigen Schafskäsewürfeln
- Salsiccia Romana, Mailänder Salami und getrocknete Tomaten an Basilikum und Grana Padano – Flakes
- Datteln im Speckmantel
- Tomate – Mozzarella mit Basilikum-Pesto und Balsamico-Glace
- Oliven Auswahl mit Grana Padano

Dazu ein Brotkorb mit verschiedenen Köstlichkeiten.

Hauptspeisen:

- „Tagliatelle Gamberetti“
mit in Cognac flambierten White-Tiger-Garneln,
in würziger Tomatensahne-Pasta, an Cherrytomaten und Basilikum
- Pfifferlings-Risotto
mit Grana Padano, Knoblauch, Schmortomaten und Gartenkräutern
- Französische, weibliche Entenbrust, rosa gebraten, auf glaciertem Gemüse mit Pfeffersöße, rosa Pfeffer und Herzoginkartoffeln

Dessert:

- Erdbeer – Pana Cotta mit Minze, serviert im Glas
- Tiramisu „Classico“ mit exotischen Früchten und Fruchtcoulis
- Erdbeerherz
- Birnentarte

Preis pro Person: 69,90 €