

BUFFET NR 2



**ES GOES
ITALIAN**

SALAT

salat von spirellinudeln

Artischockenherzen | Gegrillte
Paprika | Mediterrane Aromen

salat von weissen bohnen

Getrocknete Tomaten | Petersilie
Heller Balsamico

rucolasalat

Geröstete Pinienkerne

insalata mista

Prosciutto | Peperoni-Ziegenkäse

*Zu den Salaten halten wir zwei
Dressings für Sie bereit:*

es-hausdressings

Balsamico | Joghurt

VORSPEISE

im ganzen pochierter lachs

Honig-Senf-Sauce | Kandierte
Zitronen

carpaccio vom rinderfilet

Marinierter Rucola
Gehobelter Parmesan
Pinienkerne | Vinaigrette

vitello tonnato

Aufgeschnittenes Kalbfleisch
Thunfisch | Kapernäpfel

cantaloupe melone

Serranoschinken | Grissini

strauchtomate mit mozzarella

Basilikum | Pinienkerne | Olivenöl

mediterranes bratgemüse

Geröstete Paprikaschoten
Marinierte Zucchini | Balsamico-
Champignons | Auberginen

frutti di mare

Frühlingslauch | Blattpetersilie
Olivenöl extra vergine

eingelegte oliven getrocknete tomaten peperoni

*Zu den Vorspeisen servieren wir
Brotspezialitäten:*

ofenfrisches baguette

Thymian | Tomate

luftiges ciabatta

Nuss | Olive

Dazu servieren wir:

brotaufstrich

Oliventapenade | Basilikum-Pesto-
Creme | Tomatensalsa

HAUPTGANG

saltimbocca von der hähnchenbrust

Salbei | Parmaschinken
Weißwein-Buttersauce
Erbsen-Risotto

piccata milanese

Fruchtige Tomatensauce
Grüne Tagliatelle

steinpilzravioli

Gebräunte Salbeibutter | Tomaten-
Concasse | Grana Padano

gebratenes lachsmedaillon

Junger Blattspinat | Basilikumsauce
Tagliatelle

DESSERT

panna cotta

Himbeermark

salat von frischen Früchten

Mango | Ananas | Melone | Traube
Orange | Apfel

tiramisu *hausgemacht*

Biskuit | Mascarpone | Kaffee

cappuccinomousse

Karamell | Cappuccino