
MEDITERRANES BUFFET

[VOM BUFFET]

Bio-Aran-Lachs aus der Wacholder-Gin-Beize
an Meerrettichschaum und Limetten

Vitello Tonnato
dünn geschnittene Kalbfleisch-Scheiben mit Thunfisch- Kapernsoße

Thunfischsalat in Olivenöl und Tomatenconccassé

Peperonata mit Meeresfrüchten und Oliven

Spaghetti Salat mit gebratenen Garnelen
getrockneten Tomaten und Basilikum

Gebratene Paprikastreifen mariniert mit Olivenöl
Zitrone und Knoblauch

Gebratene und in Olivenöl eingelegte Zucchini
und Auberginen

Marinierte Champignons mit Rosmarin

Fenchelsalat mit Orangenfilets und Parmesan

Glasierten jungen Karotten mit Kräuter-Olivenöl
und gebrannten Kernen

Toskanischer Brotsalat in Kräuterdressing
mit eingelegten Tomaten
Oliven und Burrata

Baby Spinatsalat mit Baumtomaten und Pistazien

Reissalat mit Frühlingszwiebelstreifen
und Chilischoten gekocht in Tomatensaft

Gemischte Oliven mit Chili und Oregano

Büffel Mozzarella mit Strauchtomaten in Olivenöl und Basilikum

Hirtensalat in Zitronen-Olivenöl-Marinade

Rucolasalat in Kräutervinaigrette
mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen

dazu

Vollkornbrot und Baguettescheiben
mit verschiedenen hausgemachten Buttervariationen

Ofenfrische Focaccia und Ciabatta mit Kräuterolivenöl

[PASTA A-LA-MINUTE]

Pasta werden für sie "a-la-minute" zubereitet

Gnocchi, Orecchiette oder Spaghetti
aus dem Parmesanlaib wahlweise mit:

Rosa gebratenen Tranchen vom Rinderfilet

Kalbsfilet mit Salbei und Parmaschinken

Gebratene luftgetrocknete Paprikawurst

Knoblauch und Olivenöl

Tomate-Basilikum-Concassé

Basilikum- Pesto mit Pinienkernen

Pesto Rosso

Geriebener Parmesan

* * *

Cotoletta alla milanese

Kalbsmedaillons „Mailänder Art“ in Parmesankruste und Tomatensoße

Involtini di Pollo

Hähnchenbrustrollchen mit Blattspinat und Parmesan gefüllt in Marsalasoße

* * *

Mediterranes Gemüse
in Aromaten gebraten

* * *

Grüne und weiße Bandnudeln

Safran-Risotto

Kräutergnocchi

DESSERT

Tiramisu mit Cantuccini im Glas

Panna Cotta
mit aromatisierten Früchten