

## Buffet "Toskanische Nacht"

(ab 20 Personen)

Gefüllte Champignonköpfe mit Frischkäse und Pfeffer  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Tomate und Ruccola mit Parmesan  
Carpaccio vom Rind mit Kapern, Limetten und Olivenöl  
Tartar vom Räucherlachs mit Oliven  
Tortellini-Kirschtomatensalat mit Mozarellakugeln  
Vitello Tonato "Kalbfleisch mit Thunfischsauce"

Picatta vom Kalbrücken  
mit geschmorten Weinkarotten und Thymian  
kleine Kartoffeln mit Rosmarin und Olivenöl  
Schweinefiletspieße, gepfeffert an Gorgonzolasauce  
Gnocchis mit Ofentomaten

Chiabatta und Safran-Orangenbutter

Pana Cotta mit Butterschokolade im Glas  
Erdbeer-Tiramisu

Preis pro Person

29,50 €

# Buffet "Italia New Style"

(ab 15 Personen)

## Antipasti

mit gebackenen Zucchini, Auberginen, getr. Tomaten,  
Champignons, Paprika und Oliven  
Artischocken mit getrockneten Tomaten, Kapern und Parmesan  
Mozzarellaröllchen mit Rucola und Basilikum

Pennenudeln mit einer rauchigen Kürbis-Tomatensauce  
gebratene Garnelen mit frischen Oliven, Knoblauch und Kräutern

Osso-Buco (geschmorte Beinscheiben) vom Rind  
an eigener Sauce  
geschwenkte Bohnen mit Speck  
Pfannenkartoffeln

Chiabatta, Olivenbrot mit Basilikumbutter

Milchpudding mit Amarena-Kirschen  
Latte Macchiato Törtchen im Glas

Preis pro Person

28,50 €

# Buffet "Venezia"

(ab 15 Personen)

## Antipastiplatte

mit gebackenen Zucchini, Auberginen,  
Oliven, Schafskäse, Champignons und Paprika  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Mozzarella mit Tomate und Olio Santo  
kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern  
Italienische Mortadella, Schinken und Salami

## Lasagne "Bolognaise"

mit Hackfleisch und Zwiebeln, Bechamelsauce und Käse  
oder

## Lasagne "Vegetarisch"

mit Paprika, Zucchini, Auberginen, Pilze und Zwiebeln in Tomatensauce

Baguetteauswahl mit Pestobutter

Salat von frischen Früchten

Tirami Su "classic"

Latte Macchiato Cremé im Glas

Preis pro Person

19,90 €

# Buffet "La dolce Vita"

(ab 20 Personen)

gezupfte Gartensalate mit  
Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Pinenkerne und Honig-Balsamicodressing

Garnelen auf Paprika-Basilikumragout  
Hähnchensalat mit Pfifferlingen und Lauchzwiebeln  
Zucchinikrusteln mit gebeiztem Lachs  
Frutti di Mare Salat mit Tomaten und Zitrone

Tortellini mit Tomaten-Ruccolasauce  
Rindfleischschmorrtopf mit Zwiebeln, Tomaten und Zucchini  
serviert mit würzigem Ofenreis

Lammrücken mit Knoblauch und Rosmarin  
gelegtes Paprikagemüse mit Oliven  
Nusskartoffeln

Chiabatta mit Basilikumbutter

Ananascarpaccio mit Feigen und Frischkäse  
Streifen vom Südtiroler Apfelstrudel mit Vanillesahne  
Amarenapudding

Preis pro Person

29,90 €

# Euro-Asia Buffet

(ab 20 Personen)

Mahi-Mahifilet im Sesammantel  
Auberginen mit Bulgur-Kräutersalat  
Glasnudelsalat mit Koreander und Garnelen

Paprika-Frischkäse-Schiffchen  
mit Tomatenvinaigrette und Parmesan

Thai-Green Curry vom Black Angus Rind mit Sojasprossen  
und Basmati-Kokosreis  
Perlhuhn, gebraten mit Chardonnay-Sauce  
würziger Blattspinat und Kartoffelgratin

Franzosenbaguette und Orangenbutter

Orangen-Kokos-Sushi  
Cremé Brûlée mit braunem Zucker  
Duo von heller und dunkler Mousse

**Preis pro Person**

29,90 €

# Internationales Buffet

(ab 20 Personen)

Südtiroler Schinkenplatte mit Sauergurke  
Italienische Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Geräucherte Forellenfilets mit Apfelsalat  
Meeresfrüchtesalat mit Fenchel und Oliven  
Schwedischer Salat mit Crevetten

scharfe Asiatische Hühnersuppe mit Kokos und Ingwer

Piccata von der Truthahnbrust  
mit Tomaten-Kürbissauce und Pilawreis  
Karibischer Schweinebraten mit Chili und Piment  
Wirsing Kohl in Rahm und Kartoffelgratin  
Bami Goreng mit Sambal Oelek

Griesflammerie mit Orangenragout im Glas  
Baisertörtchen mit Proseccocrème  
Limetten-Quarkmousse

Internationale Käseauswahl mit Brot und Butter

Preis pro Person

31,00 €

# Orientalisches Buffet

(ab 15 Personen)

Gebackene Fischfilets mit Kurkuma auf Humus (Kichererbsen)

Hähnchensalat mit Curry, Chili, Knoblauch und Tomaten

Bulghur-Kräutersalat auf Romanablätter

gebackene Auberginen, Zucchini und Paprika mit Senfsauce

Hirtensalat mit Schafskäse und Oliven

gefüllte Weinblätter

Persisches Lammragout mit pikanter Tomatensauce

Couscous mit Zwiebeln und Chili

würziges Putencurry mit frischen Früchten

Basmatireis

Eingelegter Schafskäse mit Oliven und Pepperoni

Fladenbrot und Olivenöl

Mandelpudding und Granatapfel

Halvacrème

Auswahl von orientalischem Honiggebäck

Preis pro Person

**28,80 €**

# Spanisches Buffet

(ab 15 Personen)

## " TAPAS "

kleine Spanische Versuchungen mit  
Datteln im Speckmantel, gefüllte Champignons, Peperonis, Oliven  
Serranoschinken, Chorizo-Wurst, Zucchini, Auberginen, Schafskäse,  
getrockneten Tomaten, Paprika, marinierten Zwiebeln und Garnelen  
Knoblauchbaguette und Aijoli

## Dips:

Salsa Verde, Guacamole und Scharfe Tomaten-Majonaise  
Fladenbrot mit Olivenbutter

Paella mit Meeresfrüchten, Hähnchenbrust und Gemüse  
Rindfleischspieße, gebraten  
mit Paprika, Schalotten und Oliven  
kleine Kartoffeln mit Kresse-Quark

Crema Catalana mit Früchten  
Feigenkuchen mit Lavendelhonig

## Preis pro Person

27,90 €



# Französisches Buffet

(ab 20 Personen)

Pochiertes Lachsfilet auf grüner Sauce  
glasierte Medaillons vom Rinderfilet mit Crémé Fraiche  
Barbarie Entenbrust auf Fenchel-Karotten

Zuckerschotensalat mit roten Paprika und Orangen  
Pilzsalat mit Kirschtomaten und jungen Zwiebellauch

kurz gebackener Ziegenkäse mit Oliven  
Baguetteauswahl und Landbutter

Schweinefiletspieße mit Estragon und Sesam  
mit geschwenkten Pfannengemüse  
Lammrückenmedaillons mit Lavendelhonig  
Pilzgemüse mit Lauch und geschmolzenen Tomaten  
Gratinkartoffeln

Apfelcrêpe "Normandie" mit Vanillesauce  
Mousse au Chocolat, marmoriert und Kirschgrütze

Preis pro Person

35,50 €