

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

37,50 €

Man gönnt sich ja sonst nix!!!

(ab 30 Personen)

Vorspeisenvariation

Graved Lachs, Terrine von Edelfischen,
geräuchertem Heilbutt, Aalfiletscheiben und Riesengarnelen
Meerrettich-Zitronensahne und Sauce Lidingoe

Melonenschiffchen mit Bündner Rauchfleisch
Artischocken-Krabbensalat
Hähnchenbrustsalat

Carpaccio vom Rinderfilet
Rehrücken mit Preiselbeer-Sahne und Feigenkonfit
Picatta vom Kalbsrücken mit Provencialischen Kräutern

Hummercremé-Suppe mit Flußkrebisfleisch

Lammlachse mit Oliven-Fetakruste
gebratene Bohnenwickel mit Speck umhüllt
getrüffelte Herzogenkartoffeln

Brotauswahl mit Safran-Orangenbutter

Früchteauswahl mit Vanille-Proseccoschaum im Glas
Champagner-Baisertorte

Internationale Käseauswahl mit Trauben

Preis pro Person

44,90 €

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

33,50 €

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

Pennnudeln 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

33,90 €

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

23,90 €

Buffet "La dolce Vita"

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

34,90 €

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

34,90 €

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
Wirsingkohl 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

35,90 €

Orientalisches Buffet

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

32,50 €

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

32,50 €