

Zum Empfang

Picos und Bondigas mit Basilikumsalsa

Vom Grill

Kräuter Schweinerückensteaks

Curry Hähnchenbrust

Red Porterhouse Steaks vom Rind

Gepfefferte Bratwurst

Grill-Scampi mariniert mit Zitronengras und Chili

Dorade Royal mit wildem Thymian

Vegetarischer Gemüsespieß

Vom Buffet

Gefüllte Ricotta-Pasta mit Sauce Arrabiata und Parmesanspänen

Aus der Riesenpfanne

Paella Valenciana-Marinera

Maispoularde, Pfahlmuscheln, Riesengarnelen, Tintenfisch, Reis, Tomate, Bohnen, Lauch, Wurzeln, Safran, Bouillon, Mallorquinisches Olivenöl

Kleine gebratene Kartoffeln in der Schale mit Rosmarin, Olivenöl und Knoblauch aromatisiert, dazu Schnittlauchschmand



Vorspeisen- und Salatbuffet

Kartoffel-Radieschensalat mit Essig und Öl

Paprika-Krautsalat

Tomaten-Mozzarellasalat

Mediterraner Nudelsalat

Kleines Antipasti

Gemüse-Rohkoststicks mit gesenftem Kräuterquark

Blattsalate und Cerealien mit Balsamicodressing und Ingwerdressing

Diverse Dipp, Saucen, Kräuterbutter und Brot/Baguette

Süßer Abschluss

Mousse au Chocolate

Aus Zartbitter-, Vollmilch- und Weißer Schokolade

Eiscreme in der Waffel

Straciatella, Vanille und Aperol-Spritz

Heimische Erdbeeren und Früchte

Zum marinieren mit Orangen Cru Liqueur

Käse

Feine italienische Käseauswahl von Gorgonzola dolce
über Asiago d'Alleva bis Robiola Oro

